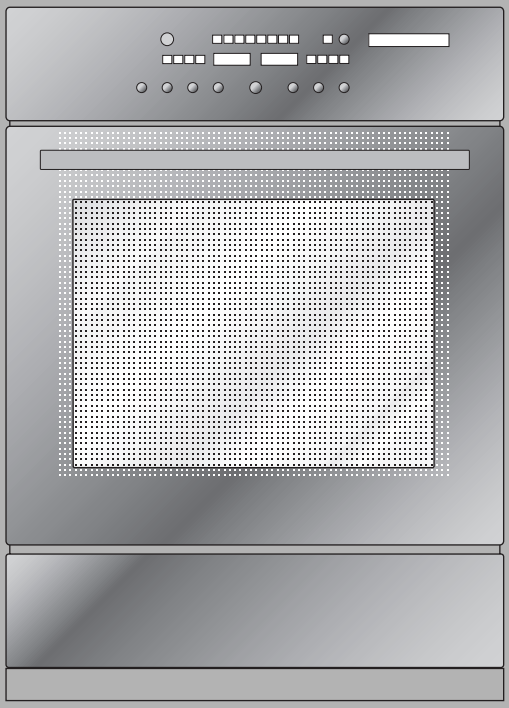
V-ZUG SA

Four

Microbraun SLP



Mode d’emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG
Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.
Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications
Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

- ▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre
  - – Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée
- ■ Indication pour une énumération

Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité
Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants:

Type	N° de modèle	Système de mesure	Type	N° de modèle	Système de mesure
BM-SLP	685	55-600	BM-SLP	695	60-600
BM-SLP	685	55-762	BM-SLP	695	60-762

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte. Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2005

Table des matières

Consignes de sécurité **5**
Avant la première mise en service 5
Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Si vous avez des enfants 6
Utilisation 7
Pour les micro-ondes 10

Description de l'appareil **11**
Structure 11
Eléments de commande et d'affichage 12
Première mise en service 14
Généralités sur l'utilisation 14

Réglages utilisateur **16**

Cuire et rôtir **20**
Modes de chauffage 20
Sélectionner le mode de chauffage 24
Préchauffage rapide 25
Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson 26
Modifier le mode de chauffage 26
Fin de la cuisson 26
Déclencher l'appareil 27
Utilisation optimale 27

Micro-ondes **32**
Conseils d'utilisation 32
Enclencher 33
Fonctionnement combiné 35

Sonde de température **37**
Température de la sonde 39

Fonctions de l'horloge **41**
Régler et modifier l'heure 41
Minuterie 43
Durée de fonctionnement 45
Démarrage différé 47
Fonctionnement combiné 49

Conseils de réglage **51**

Travailler avec des recettes **61**
Appeler et démarrer le livre de recettes 63
Créer vos recettes personnelles 66

Rôtissage doux **70**

Options **74**
Tiroir chauffant 74
Broche tournante et panier porte rôti 75

Nettoyage et entretien **78**
Nettoyage extérieur 78
Nettoyage des accessoires 78
Nettoyage de l'espace de cuisson 79
Autonettoyage 80

Comment éliminer des dérangements soi-même **84**
Que faire lorsque … 84
A la suite d'une coupure de courant 86

Trucs et astuces **87**

Accessoires **89**

Elimination **90**

Index **91**

Notes **94**

Service après-vente **95**

Mode d'emploi résumé **96**

Consignes de sécurité

L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Eliminez les emballages conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, veuillez prendre connaissance des remarques du chapitre «Première mise en service».
- Procédez aux réglages utilisateur souhaités.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- Seule la sonde de température livrée avec cet appareil peut être utilisée (avec nopes sur le câble).
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalies de fonctionnement ou en cas de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant sous «Service de réparation». En cas de besoin, adressez-vous à notre service après-vente.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les emballages (p.ex. films plastiques, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement! Tenez les emballages hors de portée des enfants.
- L'appareil est conçu pour être utilisé par des adultes qui ont pris connaissance de ce mode d'emploi. Les enfants ne peuvent souvent pas discerner les risques encourus par l'utilisation des appareils électriques. Veuillez donc faire preuve de vigilance et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil – ils pourraient se blesser.
- Utilisez la possibilité offerte par la sécurité enfants.

Utilisation

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès qu'un disfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Veillez à ce que les câbles de raccordement d'autres appareils électriques ne se coincent pas dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait être endommagée.
- Si le câble de raccordement de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger ou d'animal dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables tels que produits de nettoyage, bombes aérosols de nettoyage de four, etc.
- Quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l'appareil fermée. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlures!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation.
- Lors de la cuisson, ainsi que lors de l'autonettoyage, de la chaleur se dégage. La porte de l'appareil, surtout la partie en verre, peut être très chaude. Risque de brûlures, ne touchez pas l'appareil et éloignez les enfants!
- Avant de lancer l'autonettoyage, veillez à ce qu'aucun accessoire, récipient de cuisson ou autre objet ne se trouve dans l'espace de cuisson. Essuyez les gros résidus de graisse et d'huile à l'aide d'un essuie-tout.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau, risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide de chiffons humides, maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments chauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Les accessoires tels que la grille, les plaques, etc. chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez par conséquent des gants de protection ou des maniques.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si vous séchez des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Si vous remarquez de la fumée dégagée par un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée. Déclenchez l'appareil ou interrompez l'alimentation électrique.
- Une fois arrêté, l'appareil reste encore chaud pendant un long moment et sa température ne redescend que lentement à la température ambiante. Attendez donc suffisamment longtemps avant d'effectuer, par exemple, des travaux de nettoyage.

Attention, risque de blessures!

- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

Comment éviter des dommages sur l'appareil

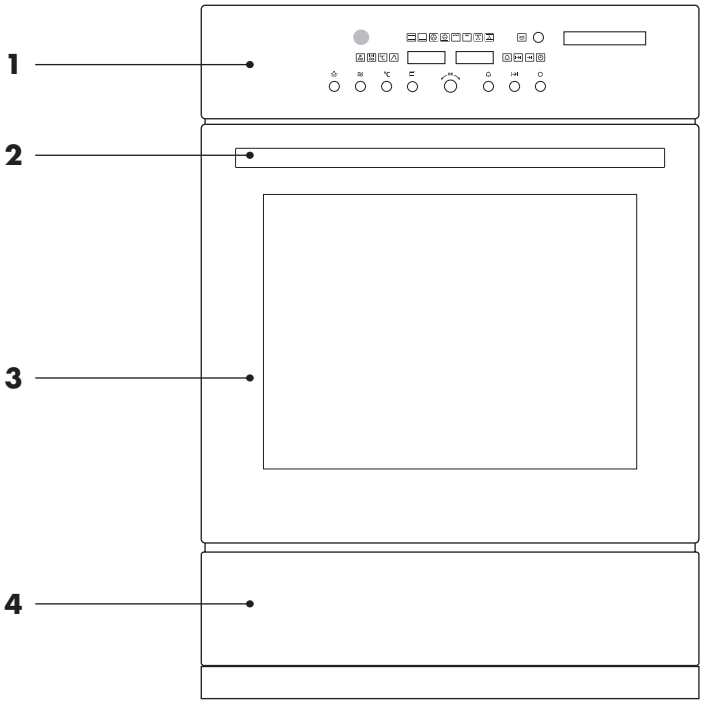
- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez pas les plaques à gâteaux, les plaques et plats en verre, la grille et autres objets directement sur la chaleur de sole.
- La découpe à l'aide de couteaux ou de molettes dans la plaque à gâteaux originale entraîne dans tous les cas des dommages visibles.
- Après usage, laissez refroidir l'appareil pour éviter la corrosion. Laissez pour cela la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. N'utilisez que des chiffons modérément humides. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur. L'eau pénétrant dans l'appareil peut y causer des dommages.

Pour les micro-ondes

- Avec une utilisation correcte de l'appareil, l'énergie des micro-ondes n'est pas dangereuse. Le fonctionnement est interrompu automatiquement lors de l'ouverture de la porte. En cas de dérangements ou d'endommagements sur l'appareil, en particulier dans le domaine de la porte et du joint de la porte, ne pas utiliser l'appareil en fonctionnement micro-ondes. L'appareil doit être remis en état de marche par du personnel spécialisé.
- Evitez les dommages sur la porte de l'appareil, son cadre, ses charnières, son joint ainsi que les lamelles d'étanchéité. Ne coincez rien entre la porte de l'appareil et le cadre.
- Gardez toujours l'appareil propre, surtout au niveau des joints et des surfaces qui les entourent. Nettoyez ces parties avec un détergeant doux et de l'eau chaude.
- Si les supports en céramique qui supportent la chaleur de sole sur le fond de l'espace de cuisson sont endommagés, les micro-ondes ne doivent plus être utilisées.
- N'enclenchez les micro-ondes que lorsque des aliments se trouvent dans l'espace de cuisson.
- Utilisez uniquement des récipients appropriés pour les micro-ondes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients en plastique, papier ou autres matériaux inflammables. Ces récipients pourraient fondre ou s'enflammer.
- Surveillez les herbes, le pain, les champignons, etc. lors de leur séchage, car une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas aux micro-ondes de l'huile alimentaire ou des boissons et mets à teneur élevée en alcool. Risque d'incendie et d'explosion!
- N'utilisez pas l'appareil pour sécher des animaux, du tissu ou du papier!
- Utilisez toujours le niveau de puissance des micro-ondes et la durée de fonctionnement proposés dans les conseils de réglage. Ne surcuisez pas les aliments en utilisant une puissance trop élevée ou une durée de fonctionnement trop longue. Certaines parties des aliments se dessèchent alors et pourraient s'enflammer.

Description de l’appareil

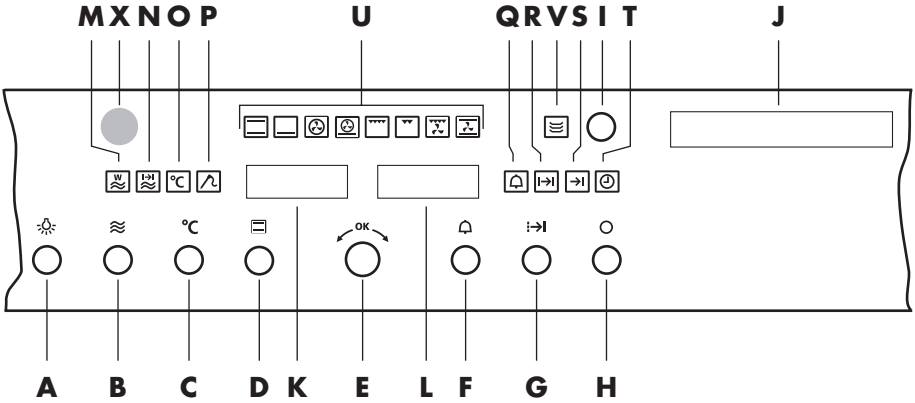
Structure



1 Eléments de commande et d’affichage
2 Poignée de la porte
3 Porte de l’appareil
4 Tiroir chauffant *

* en fonction du modèle

Eléments de commande et d'affichage



Touches

A Eclairage
B Micro-ondes (puissance et durée)
C Température de l'espace de cuisson/ température de la sonde
D Mode de chauffage
E Bouton de réglage
F Minuterie
G Durée de fonctionnement et heure d'arrêt
H Arrêt
I Tiroir chauffant*

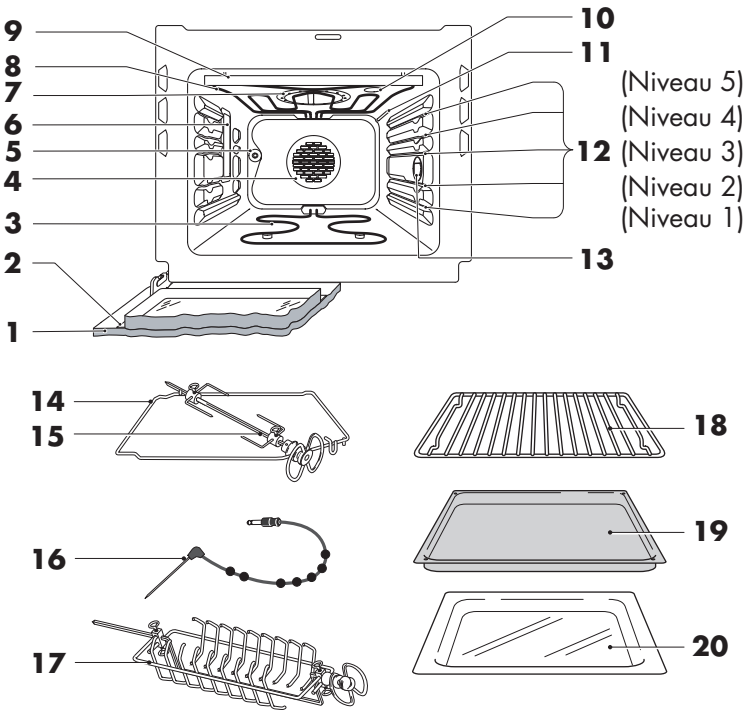
Affichages

J Affichage de texte en clair
K Température, niveau de puissance des micro-ondes
L Heure, durée et minuterie

Symboles

M Niveau de puissance des micro-ondes
N Durée des micro-ondes
O Température de l'espace de cuisson
P Température de la sonde
Q Minuterie
R Durée de fonctionnement
S Heure d'arrêt
T Heure
U Modes de chauffage
V Tiroir chauffant*
X Interface de communication

* en fonction du modèle



1 Porte de l'appareil
2 Joint de la porte
3 Chaleur de sole (rabattable)
4 Ventilateur d'air chaud
5 Entraînement de la broche tournante/ du panier porte rôti
6 Eclairage
7 Entrée des micro-ondes
8 Gril/chaleur de voûte
9 Protection contre le contact avec le gril/chaleur de voûte
10 Ventilation de l'espace de cuisson
11 Sonde de température de l'espace de cuisson
12 Niveaux
13 Prise pour sonde de température
14 Cadre de support pour la broche tournante/le panier porte rôti*
15 Broche tournante
16 Sonde de température
17 Panier porte rôti*
18 Grille
19 Plaque à gâteaux originale
20 Plaque de verre originale

* option

Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, vous devez effectuer les opérations suivantes.

- ▶ Retirez le matériau d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- ▶ Si, l'affichage de droite, 12:00 clignote, tournez le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
  - – Au bout de 15 secondes environ, l'affichage cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

Généralités sur l'utilisation

Utilisation avec les touches

Les modes de chauffage, la température de l'espace de cuisson et de la sonde ainsi que la durée et diverses autres fonctions peuvent être sélectionnés par un effleurement simple ou répété des touches correspondantes.

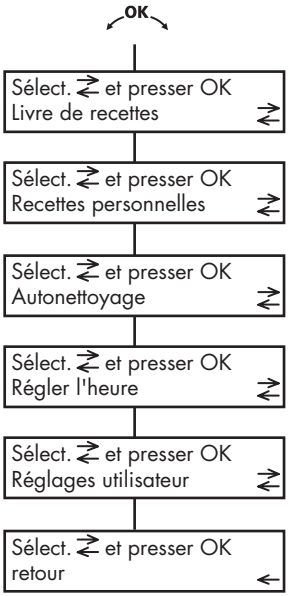
- ■ Le symbole de la fonction sélectionnée s'allume ou clignote.
- ■ Sur l'affichage correspondant, une proposition clignote.
- ■ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, vous modifiez la valeur proposée.
- ■ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, vous démarrez immédiatement l'appareil.
- ■ Sans pression sur le bouton de réglage, l'appareil démarre automatiquement env. 15 secondes après le dernier réglage.
- ■ D'autres réglages ou modifications peuvent être effectués à tout moment.
- ■ En effleurant la touche ◯, vous déclenchez l'appareil.

Utilisation avec l'affichage de texte en clair

Le bouton de réglage OK est utilisé – lorsque l'appareil est déclenché – pour appeler le texte en clair, pour feuilleter les différentes possibilités de sélection et pour confirmer une sélection.

- En pressant le bouton de réglage OK, vous activez l'affichage de texte en clair.
- En tournant le bouton de réglage OK, vous pouvez feuilleter les sélections.
- En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK, vous confirmez la sélection.
- En effleurant la touche ◯, vous déclenchez l'appareil.

En sélectionnant «retour» et en pressant le bouton de réglage OK, vous pouvez revenir au niveau d'utilisation supérieur.

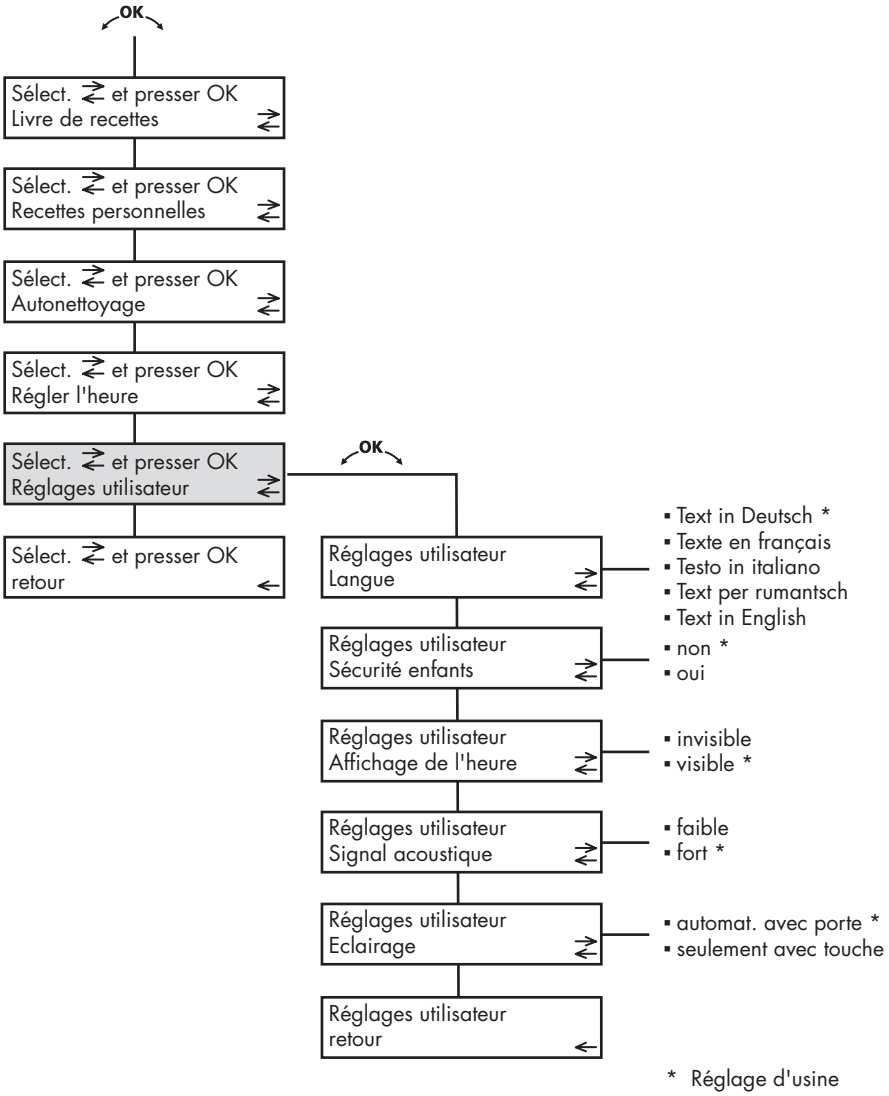


Réglages utilisateur

Vous pouvez adapter certains réglages de l'appareil à vos besoins. La procédure est fondamentalement la même pour tous les réglages et peut être appliquée par analogie.

- En pressant le bouton de réglage OK, activez l'affichage de texte en clair.
- Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que «Réglages utilisateur» s'affiche.
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- En tournant le bouton de réglage OK, vous ferez s'afficher les possibilités existantes.
- Sélectionnez les réglages utilisateur souhaités et confirmez en pressant le bouton de réglage OK.
- Pour quitter, effleurez la touche ◯.

Le graphique ci-dessous vous donne un aperçu des réglages utilisateur possibles.



Langue

Avec la langue «rumantsch» ou «English», il est demandé de sélectionner une langue préférée pour le livre de recettes. Les langues «Deutsch», «français» et «italiano» sont disponibles.

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Si, alors que la sécurité enfants est activée, la touche ▭ / °C / OK / ≋ ou ▤ est effleurée,
- un double signal acoustique retentit
- l'affichage de texte en clair indique «Sécurité enfants»
- l'effleurement de la touche reste sans effet.

▶ La sécurité enfants activée, gardez la touche ○ enfoncée et effleurez la touche ▭ / °C / OK / ≋ ou ▤.
  - La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.
  - 10 minutes après le déclenchement de l'appareil, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Les touches ☼ / 🔔 et ⁞→| peuvent être utilisées directement indépendamment de la sécurité enfants.

Affichage de l'heure

Sélectionnez entre

- «invisible»
- «visible»

Avec le réglage «invisible», les affichages restent sombres lorsque l'appareil est déclenché. La consommation de courant peut ainsi être réduite. Lorsque l'appareil est enclenché, l'heure est affichée.

Eclairage

Sélectionnez entre

- «automat. avec porte»
- «seulement avec touche»

Avec le réglage «automat. avec porte», l'éclairage s'allume à l'ouverture de la porte et s'éteint à sa fermeture.

L'éclairage peut être allumé ou éteint à tout moment en effleurant la touche .

Si l'éclairage n'est pas éteint par un effleurement de la touche , il s'éteint automatiquement 30 minutes après la fin du fonctionnement.

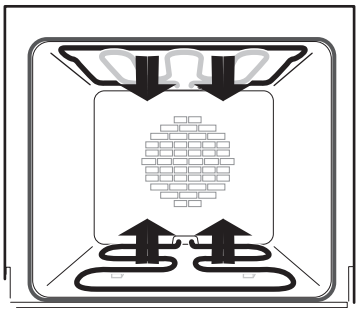
Cuire et rôtir

Modes de chauffage

Vous trouverez ci-après une description de tous les modes de chauffage disponibles. Tous les modes de chauffage peuvent également être utilisés avec les micro-ondes.

Chaleur voûte et sole

► Effleurez une fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C

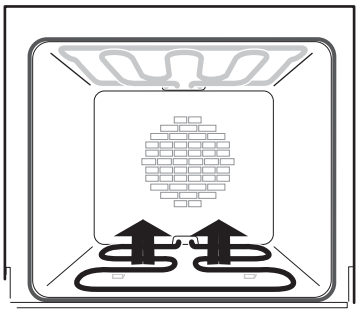


La chaleur voûte et sole est le mode de chauffage conventionnel. Le chauffage est effectué par les corps de chauffe en haut et en bas dans l'espace de cuisson. La cuisson et le rôtissage ne sont possibles que sur un seul niveau. Selon le niveau employé, la chaleur voûte et sole est plus ou moins efficace.

Convient particulièrement pour les rôtis juteux et la cuisson de gâteaux, de tartes, de petits fours, etc.

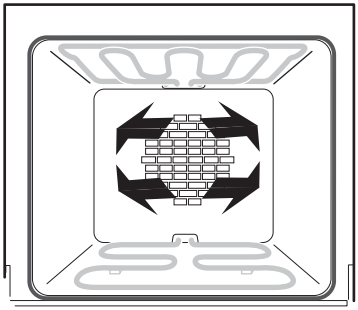
Chaleur de sole

► Effleurez 2 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C



La chaleur de sole peut être utilisée pour la stérilisation ou lorsque vous souhaitez cuire plus fortement votre fond de gâteau.

Air chaud

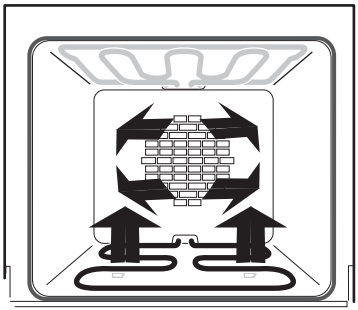


► Effleurez 3 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe derrière la paroi de l'espace de cuisson et est soufflé uniformément dans l'espace de cuisson avec le ventilateur à air chaud. Les aliments reçoivent alors la même chaleur de tous les côtés, si bien que l'on peut cuire simultanément sur trois niveaux à la fois et économiser ainsi de l'énergie.

Convient pour les petits fours, les tartes et les gâteaux sur plusieurs niveaux ou un rôti en bas et un gratin en haut.

PizzaPlus



► Effleurez 4 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C

En plus de l'air chaud, la chaleur de sole est enclenchée. Le fond de l'aliment fait donc l'objet d'une cuisson particulièrement intense.

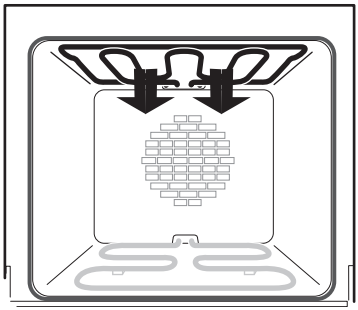
Convient particulièrement pour les tartes juteuses, les quiches, les pizzas, etc. sur un niveau.

Placer la plaque à gâteaux originale ou une plaque ronde sur la grille.

Gril grande surface

Utilisez toujours le gril en laissant la porte de l'appareil fermée.

► Effleurez 5 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 250 °C

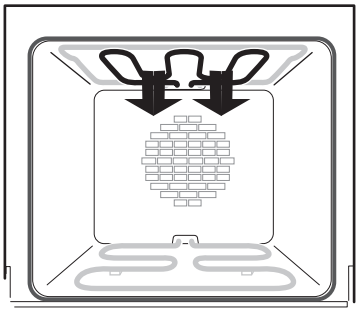


Le gril grande surface convient pour griller des quantités importantes d'aliments peu épais, pour griller à l'aide de la broche tournante ou dans le panier porte rôti et pour gratiner dans de grands moules.

Utilisez la grille pour griller des aliments peu épais et comme support pour les moules.

Gril petite surface

► Effleurez 6 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 250 °C

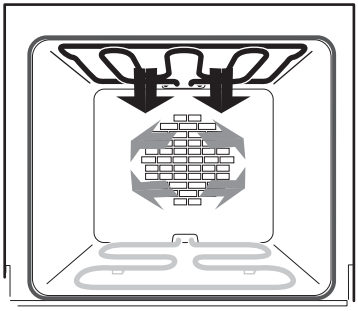


Le gril petite surface convient particulièrement pour griller de petites quantités d'aliments peu épais et pour gratiner.

Avec le gril, la transmission de la chaleur se fait par rayonnement infrarouge à partir du corps de chauffe incandescent.
Avec le gril petite surface, seul le corps de chauffe intérieur est activé.
Avec le gril grande surface, la chaleur de voûte est également activée.

Gril-chaleur tournante

► Effleurez 7 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 200 °C



Avec ce mode de chauffage, le gril grande surface et le ventilateur à air chaud fonctionnent simultanément.

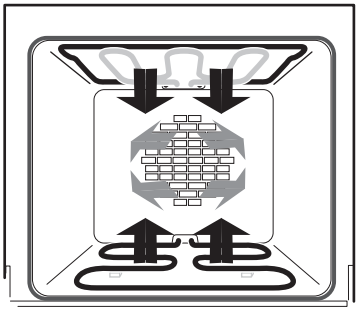
Pour éviter un encrassement trop important de l'espace de cuisson, placer l'aliment à griller dans un récipient réfractaire plat.

Pour griller les aliments sur la grille, nous vous recommandons de sélectionner des températures situées entre 150 °C et 190 °C. Placer au niveau inférieur une plaque recouverte d'aluminium servant de réceptacle.

Convient pour le rôtissage de poulet et de viande et pour gratiner.

Chaleur tournante

► Effleurez 8 fois la touche ▭.
  – Température de l'espace de cuisson proposée: 180 °C



En plus de la chaleur voûte et sole, la chaleur est brassée uniformément dans l'espace de cuisson par le ventilateur à air chaud.

Convient pour les soufflés, les éclairs et les meringues sur un niveau.

Sélectionner le mode de chauffage

Lors de la cuisson et du rôtissage, de la chaleur se dégage. Risque de brûlures! Lisez tout d'abord le chapitre «Consignes de sécurité».

L'utilisation est expliquée à l'aide d'un exemple.
Vous souhaitez cuire un cake dans un moule à cake de 25 cm. Les conseils de réglage indiquent:

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min		
Cake 25 cm		165–175	oui	1	50–55		

La température de l'espace de cuisson recommandée est indiquée sous forme de plage afin de tenir compte des différences des recettes. Lors de votre premier essai, nous vous conseillons de régler votre appareil sur la température moyenne indiquée, soit dans cet exemple 170 °C.

- Introduisez la grille au niveau **1**.
- En effleurant une ou plusieurs fois la touche , sélectionnez le mode de chauffage souhaité – dans cet exemple chaleur voûte et sole .
  - Le symbole est allumé.
  - Le symbole °C clignote.
  - L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Temp. espace de cuisson».
  - Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson proposée clignote 200°.
- Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche – dans cet exemple 170°.
  La température de l'espace de cuisson proposée peut être modifiée aussi longtemps que le symbole °C ainsi que l'affichage de la température 200° clignotent. Si les affichages ne clignotent déjà plus, effleurez la touche **°C**.

Si la température de l'espace de cuisson n'est pas modifiée dans les 15 secondes environ, l'appareil s'enclenche automatiquement.

- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez immédiatement l'appareil.
  - – L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Appareil chauffe».
  - – Tant que la température de l'espace de cuisson est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique [---°].

A l'aide de l'affichage de la température, on peut observer la manière dont la température de l'espace de cuisson augmente.

  - – Lorsque la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, un signal acoustique unique retentit.

- ▶ Placez le moule à cake sur la grille.

Préchauffage rapide

Enclencher

Avec le préchauffage rapide, le préchauffage peut être raccourci. Le préchauffage rapide n'est possible qu'avec les modes de chauffage ▭ / ⊛ / ⊛ ou ⊠. En fonctionnement combiné, le préchauffage rapide n'est pas possible.

- ▶ Sélectionnez le mode de chauffage souhaité – dans cet exemple chaleur voûte et sole ▭.
- ▶ Réglez la température de l'espace de cuisson sur [170°].
- ▶ Gardez le bouton de réglage OK enfoncé pendant 2 secondes.
  - – Un signal acoustique unique retentit.
  - – L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Préchauffage rapide».
  - – Dans l'affichage de la température, «°» clignote.

Lorsque la température de l'espace de cuisson réglée est atteinte, le préchauffage rapide est arrêté automatiquement et un signal acoustique unique retentit.

Déclenchement anticipé

- ▶ Gardez à nouveau le bouton de réglage OK enfoncé pendant 2 secondes.

Contrôler / modifier la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson réglée peut être contrôlée ou modifiée en cours de fonctionnement.

- ▶ Effleurez la touche °C.
  - – Pendant env. 15 secondes, le symbole [°C] clignote.
  - – L'affichage de texte en clair indique «Chaleur voûte et sole» «Temp. espace de cuisson».
  - – Dans l'affichage de la température, la température de l'espace de cuisson réglée [170°] clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, vous pouvez modifier la température de l'espace de cuisson.

Modifier le mode de chauffage

Le mode de chauffage réglé peut être modifié en cours de fonctionnement.

- ▶ Effleurez la touche ▭ jusqu'à ce que le mode de chauffage souhaité s'affiche.
  - – La température de l'espace de cuisson réglée est conservée.

Fin de la cuisson

- ▶ Au bout de 50 minutes, vérifiez si le cake est déjà cuit. Lorsque vous le percez avec une baguette de bois par exemple, la pâte ne doit pas rester collée. Dans le cas contraire, laissez le cuire encore un peu le cake.
- ▶ Lorsqu'il est cuit, retirez le cake de l'espace de cuisson.

Déclencher l'appareil

▶ Effleurez la touche ⏻.
  – Les symboles [°C] et [▭] s'éteignent.
  – Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C, l'affichage de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».

L'appareil est totalement déclenché lorsque tous les symboles sont éteints et que l'affichage de texte en clair est sombre.

Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner un certain temps après le déclenchement de l'appareil.

▶ Laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée afin que l'espace de cuisson puisse refroidir.

Utilisation optimale

Il est possible que dans des livres de recettes assez anciens, les températures de cuisson et de rôtissage recommandées soient trop élevées et que les niveaux indiqués ne soient pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez des indications pour une utilisation optimale dans les conseils de réglage.
En cas de doute, basez-vous sur ces indications. Tenez toutefois compte du fait que les valeurs figurant dans ces tableaux se rapportent à des modes de préparation typiques et qu'elles ne peuvent donc être fournies qu'à titre indicatif.

Remarques concernant l'air chaud

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, le mode air chaud est interrompu. Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le mode air chaud reprend.

Avec des températures de l'espace de cuisson inférieures à 100 °C, le mode air chaud peut également être utilisé avec la porte ouverte, pour la dessiccation d'aliments par exemple.

Température de l'espace de cuisson avec l'air chaud

Pour la cuisson et le rôtissage, il convient d'utiliser une température de l'espace de cuisson inférieure d'env. 20 °C à celle utilisée avec le mode chaleur voûte et sole. Les recettes indiquent souvent uniquement les températures pour la chaleur voûte et sole. Comparez les indications avec celles figurant dans les conseils de réglage. En cas de doute, sélectionnez une température inférieure.

Si votre gâteau ou votre rôti est bien doré à l'extérieur mais encore cru ou pâteux à l'intérieur, cela est généralement la conséquence d'une température de l'espace de cuisson trop élevée.

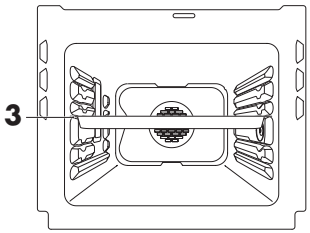
Cuire avec l'air chaud

Placez un moule adapté (plaques rondes, moules démontables, moules à cake, etc.) sur la grille. Enfoncez bien la plaque à gâteaux originale jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson pour garantir une circulation optimale de l'air.

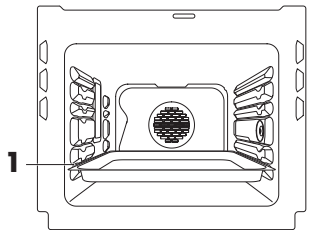
Avec l'air chaud, il est particulièrement important de choisir le bon niveau.

Sur un niveau

- Plaque à gâteaux originale ainsi que moules plats sur la grille au niveau **3**

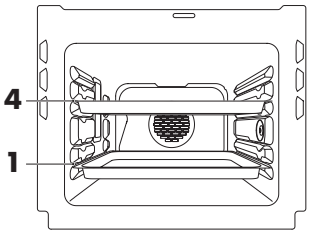


- Moules hauts tels que moules démontables ou à kouglof sur la grille, aliments hauts tels que du pain ou une tresse sur la plaque à gâteaux originale au niveau **1**



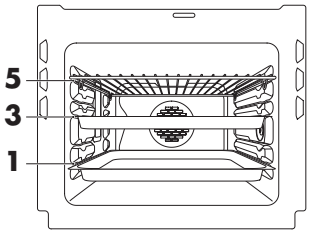
Sur deux niveaux

- Plaques à gâteaux originales aux niveaux **1** et **4**



Sur trois niveaux

- Plaques à gâteaux originales aux niveaux **1** et **3**, la grille ou la plaque de verre originale au niveau **5**



Economiser de l'énergie

- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- N'allumez l'éclairage que lorsque vous en avez besoin.
- Utilisez la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, déclenchez le mode de chauffage sélectionné 5 à 10 minutes plus tôt. Exceptions: soufflé, biscuit, pâte à choux et pâte feuilletée.

Préchauffage

- Ne préchauffez l'espace de cuisson que lorsque cela est indiqué dans la recette ou dans les conseils de réglage.
- Lorsque vous grillez un aliment, un préchauffage bref est recommandé. Reportez-vous à cet effet aux indications de temps figurant dans les conseils de réglage.

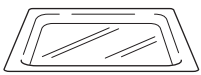
Utilisation des accessoires

Lors du fonctionnement des micro-ondes et du mode combiné, ne placez pas de plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson. Laissez refroidir lentement la plaque de verre originale, ne la placez pas sur un support froid et ne la passez pas sous l'eau pour la refroidir.

- Il est important de bien placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson. Les conseils de réglage indiquent le niveau adapté.

- La plaque à gâteaux originale sert de moule par exemple pour les tartes et les petits fours et de support pour les moules, par exemple lors de la cuisson avec l'air chaud sur 2 niveaux ou comme réceptacle en combinaison avec la grille.
- Lors du réchauffage de produits surgelés tels que de la quiche ou des petits pains qui recouvrent partiellement seulement la plaque à gâteaux originale, celle-ci peut se dilater, en particulier à forte température. Cela est normal et ne peut être évité avec des plaques à gâteaux rectangulaires. Il est possible que la plaque à gâteaux soit alors un peu plus difficile à retirer. Durant le refroidissement, la plaque à gâteaux retrouve sa forme originale. A la place de la plaque à gâteaux, les aliments mentionnés peuvent être placés sur la grille avec du papier sulfurisé ou sur une plaque à gâteaux ronde posée sur la grille.
- Si vous découpez les pâtisseries avec des couteaux ou des molettes très durs (céramique, carbure) dans la plaque à gâteaux originale, la surface peut être endommagée.

- La grille sert de support pour des plats à rôtir et les moules ainsi que pour la viande, les pizza surgelées, etc.



- La plaque de verre originale sert de support direct pour les aliments ou de support pour les récipients. Lorsque vous grillez des aliments, placez la plaque de verre originale comme réceptacle – pour le jus qui s'écoule – au niveau **1**. En cas de grillage à plat, introduisez celle-ci au niveau **3**.

- Utilisez la plaque à gâteaux originale uniquement dans la position normale – et non à l'envers.

Micro-ondes

Conseils d'utilisation

Veuillez vous reporter au chapitre «Consignes de sécurité» ainsi qu'aux remarques du livre de recettes séparé.

- La plaque de verre originale résiste à la chaleur et peut être utilisée comme réceptacle. En tant que surface d'appui au niveau **1**, elle engendre une répartition optimale des micro-ondes.

- A part la grille, la broche tournante, le panier porte rôti, la sonde de température et les emballages en aluminium des plats tout préparés pour micro-ondes, ne placez pas dans l'espace de cuisson de grosses pièces métalliques telles que des casseroles en fonte, des moules en tôle ou en fonte, des feuilles d'aluminium recouvrant l'intérieur de l'espace de cuisson ou des plaques à gâteaux. N'utilisez pas non plus de vaisselle avec un bord doré ou un décor métallique.

- Les récipients en verre, en céramique et en porcelaine sont bien adaptés. Les récipients en plastique sont principalement adaptés pour décongeler et réchauffer jusqu'à 70 °C et pour recouvrir des aliments.
- En mode combiné, n'utilisez que des récipients appropriés en verre ou en céramique.

- La vaisselle poreuse (porcelaine, céramique, terre cuite, etc.) présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau peut se fendre. Veuillez observer les prescriptions des fabricants.

- Recouvrez toujours les mets afin qu'ils ne se dessèchent pas (à l'exception des aliments devant rester croustillants). Un film transparent approprié aux micro-ondes peut également être utilisé pour recouvrir l'aliment durant la cuisson.
- Il est conseillé de cuire ou de réchauffer les aliments solides à puissance réduite (350–500 W). La chaleur peut alors mieux se répartir.

- En fonctionnement micro-ondes exclusif, de l'humidité peut se former dans l'espace de cuisson. Pour éviter les odeurs désagréables et la corrosion dans l'espace de cuisson, veuillez suivre les conseils suivants:
  - ► Couvrez les aliments liquides et dégageant de la vapeur (sauf s'ils doivent rester croustillants).
  - ► A la fin de la cuisson, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.

En fonctionnement micro-ondes exclusif – avec une puissance d'au moins 350 watts – l'espace de cuisson est chauffé au bout de 2 minutes avec le mode de chauffage [≋] à 70 °C. L'aliment atteint ainsi plus rapidement la température souhaitée et les mets restent chauds plus longtemps. En outre, l'espace de cuisson sèche plus vite.

Enclencher

► Effleurez la touche ≋.
- – Le symbole [W ≋] clignote.
- – L'affichage de texte en clair indique «Micro-ondes» «Puissance en watts».
- – Dans l'affichage de gauche, [700] clignote (puissance de micro-ondes proposée 700 W).

► Modifiez le cas échéant la puissance des micro-ondes en tournant le bouton de réglage OK.

Si vous souhaitez modifier la durée de fonctionnement de 2 minutes proposée:

► Effleurez à nouveau la touche ≋.
- – Le symbole [⇥ ≋] clignote.
- – L'affichage de texte en clair indique «Micro-ondes» «Durée de fonctionnement».
- – Dans l'affichage de droite, [2'00] clignote (durée de fonctionnement proposée 2 minutes).

► Modifiez le cas échéant la durée de fonctionnement en tournant le bouton de réglage OK.

- En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez immédiatement l'appareil.
  - Dans l'affichage de droite, la durée de fonctionnement qui s'écoule est indiquée.

A l'ouverture de la porte de l'appareil, les micro-ondes s'interrompent immédiatement. A la fermeture de la porte de l'appareil, elles redémarrent automatiquement.

Contrôler / modifier

Le niveau de puissance des micro-ondes et la durée réglés peuvent être contrôlés ou modifiés en cours de fonctionnement.

- Effleurez la touche ≋.
  - Pendant 15 secondes, le symbole [W ≋] clignote.
  - L'affichage de texte en clair indique «Micro-ondes» «Puissance en watts».
  - Dans l'affichage de gauche, le niveau de puissance réglé [700] clignote.
- Durant cette période, la puissance des micro-ondes peut être modifiée en tournant le bouton de réglage OK.
- Effleurez une nouvelle fois la touche ≋.
  - Pendant 15 secondes, le symbole [⏲ ≋] clignote.
  - L'affichage de texte en clair indique «Micro-ondes» «Durée de fonctionnement».
  - Dans l'affichage de droite, la durée réglée [2'00] clignote.
- Durant cette période, la durée de fonctionnement peut être modifiée en tournant le bouton de réglage OK.
- En pressant le bouton de réglage OK, vous reprenez le fonctionnement.

Interrompre

▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
  – Le fonctionnement des micro-ondes est interrompu.

▶ Fermez la porte de l'appareil.
  – Le fonctionnement des micro-ondes est repris.

Déclencher de façon anticipée

▶ Effleurez la touche ◯.

Fin de la durée de fonctionnement

– Au terme de la durée réglée, le fonctionnement des micro-ondes prend fin automatiquement et le signal acoustique retentit.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Si vous utilisez la sonde de température, les micro-ondes se déclenchent lorsque la température de la sonde réglée est atteinte.

Fonctionnement combiné

Les micro-ondes peuvent être combinés avec n'importe quel mode de chauffage, avant ou pendant le fonctionnement. Le réglage des micro-ondes est effectué conformément au chapitre précédent.

Si vous utilisez la sonde de température, les micro-ondes se déclenchent lorsque la durée de fonctionnement ou la température de la sonde réglée est atteinte, selon ce qui arrive en premier. Le mode de chauffage réglé continue dans tous les cas jusqu'à ce que la température de la sonde réglée soit atteinte.

Enclencher

▶ Réglez le mode de chauffage et la température de l'espace de cuisson souhaités.

▶ Effleurez la touche ≋.
  – Sont proposés [250] (puissance de micro-ondes de 250 watts) et une durée de [2'00] (2 minutes).

▶ Modifiez le cas échéant la valeur proposée ou démarrez le fonctionnement combiné en pressant le bouton de réglage OK.

Une ouverture de la porte de l'appareil entraîne une interruption des micro-ondes. Le mode de chauffage sélectionné continue à fonctionner.

  – A la fin de la durée des micro-ondes, un bref signal acoustique retentit.
  – Les micro-ondes sont déclenchées.
  – Le mode de chauffage sélectionné continue à fonctionner sans changement.

Déclencher de façon anticipée les micro-ondes

▶ Effleurez 2 fois la touche ≋.
  – Le symbole [≋] et la durée résiduelle clignotent dans l'affichage de droite.
  – Le symbole [W ≋] et la puissance des micro-ondes réglée sont allumés.

▶ Réinitialisez la durée à [0'00] en tournant le bouton de réglage OK.
  – Le mode de chauffage sélectionné continue à fonctionner.

Fin de la durée de fonctionnement des micro-ondes

– Le fonctionnement des micro-ondes est arrêté.
– Un bref signal acoustique retentit.
– Tous les affichages des micro-ondes s'éteignent.

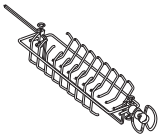
Déclencher

▶ Effleurez la touche ◯.

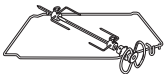
Sonde de température

Seule la sonde de température fournie – dotée de nopes sur le câble – doit être utilisée.
Ne pas laver la sonde de température au lave-vaisselle.

- A l'aide de la sonde de température, vous pouvez faire se déclencher l'appareil lorsque la température de la sonde souhaitée est atteinte dans l'aliment. Vous trouverez les températures de la sonde appropriées dans les conseils de réglage.
- Vous pouvez également utiliser uniquement la sonde de température pour la mesure de la température de la sonde et déclencher l'appareil manuellement.



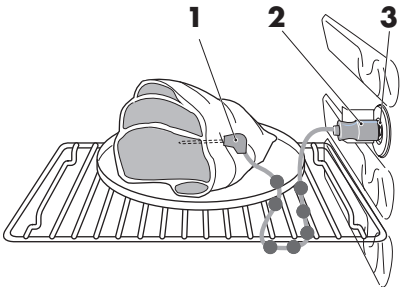
- Si vous placez directement la sonde de température dans l'aliment, la position ne doit pas être modifiée lorsque vous retournez l'aliment.
- La sonde de température peut être utilisée avec tous les modes de chauffage, avec le fonctionnement micro-ondes ainsi qu'en cas d'utilisation de la broche tournante et du panier porte rôti.



- Si vous laissez l'aliment dans l'espace de cuisson après le déclenchement, la température de la sonde augmente encore légèrement sous l'effet de la chaleur résiduelle. Ce fait doit être pris en compte, en particulier pour la cuisson de viande.

Positionner la sonde de température

- ▶ Placez la viande dans un plat à rôti ou sur la grille.
- ▶ Enfoncez la sonde de température **1** le plus horizontalement possible dans l'aliment. La pointe devrait se trouver à peu près au milieu de la partie la plus épaisse. La sonde de température **1** doit alors être recouverte au maximum par l'aliment. La mesure ne sera correcte qu'à cette condition.



La température de la viande ne pourra être mesurée de façon fiable que s'il s'agit de morceaux solides et compacts; au besoin, ficelez le morceau de viande.

La sonde de température ne doit pas être en contact avec des os ni être enfoncée dans des tissus graisseux.

Avec de la volaille, nous vous conseillons de positionner la sonde de température à l'intérieur de la cuisse.

La prise femelle **3** pour la sonde de température se trouve sur la paroi droite de l'espace de cuisson. La fiche mâle et la prise femelle ne sont pas sous tension. Gardez toujours propres la fiche mâle et la prise femelle.

- ▶ Soulevez le cache et branchez la fiche mâle **2** dans la prise femelle **3**.
  - – Après le branchement, l'affichage de la température indique [- - °] et le symbole [ ] est allumé.

Température de la sonde

La température de la sonde ne peut être réglée que si la sonde de température est enfichée.

Réglage

- ▶ Effleurez 2 fois la touche °C.
  - – Le symbole [⌇] clignote.
  - – L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde».
  - – La température de la sonde proposée [70°] clignote.
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la température de la sonde souhaitée. La température de la sonde dépend de l'aliment et du degré de cuisson souhaité. Voir les conseils de réglage.

Si vous souhaitez seulement mesurer la température de la sonde, réinitialisez celle-ci jusqu'à ce que [- -°] s'affiche.

- ▶ Sélectionnez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson et/ou la puissance et la durée des micro-ondes souhaités.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, vous démarrez immédiatement l'appareil.
  - – Pendant la cuisson, la température de la sonde actuelle est affichée.
  - – Tant que la température de la sonde est inférieure à 30 °C, l'affichage de la température indique [- -°].

Contrôler / modifier

► Effleurez 2 fois la touche °C.
  – Pendant 15 secondes env., le symbole [⏦] clignote.
  – L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde».
  – Dans l'affichage de la température, la température de la sonde réglée [70°] clignote.

► En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, vous pouvez modifier la température de la sonde.

Fin de cuisson

– Lorsque la température de la sonde réglée est atteinte, l'appareil se déclenche automatiquement.
– Un signal acoustique retentit pendant 1 minute.
– Le symbole [⏦] clignote.
– L'affichage de texte en clair indique «Température de la sonde» «atteinte».
– L'affichage de la température indique la température de la sonde actuelle, p.ex. [70°].

► En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, vous déclenchez le signal acoustique.

Fonctions de l'horloge

Les fonctions de l'horloge suivantes sont disponibles
- heure
- minuterie (vous pouvez toujours utiliser celle-ci indépendamment des autres fonctions)
- durée de fonctionnement (déclenchement contrôlé de l'appareil)
- démarrage différé (enclenchement et déclenchement contrôlés de l'appareil)

Régler et modifier l'heure

Vous disposez de deux possibilités – à l'aide de l'affichage de texte en clair ou d'une combinaison de touches – pour régler ou modifier l'heure. Exemple: il est à présent 10 h 15 et l'horloge doit être avancée d'une heure.

Par l'affichage de texte en clair

▶ En pressant le bouton de réglage OK, activez l'affichage de texte en clair.
  – L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Livre de recettes».

▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Régler l'heure».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'affichage de droite indique l'heure actuelle 10:15.
  – L'affichage de texte en clair indique «Régler l'heure» «10:15».

▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure sur «11:15».
  – L'affichage de texte en clair indique sur la deuxième ligne l'heure modifiée.
  – Dans l'affichage de droite, l'heure reste sur 10:15.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez la nouvelle heure réglée.
  – L'affichage de droite indique 11:15.
  – L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Régler l'heure».

▶ Pour quitter, effleurez la touche ◯.

Par la combinaison de touches

- Effleurez simultanément les touches 🔔 et ⁞→|.
  – L'heure réglée [10:15] et le symbole [🕘] clignotent.
- Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche.
- En pressant le bouton de réglage OK, vous mémorisez l'heure.

Lorsque l'appareil est déclenché, la luminosité de l'affichage de l'heure est réduite de 22 h à 6 h.

L'heure ne peut être réglée lorsque la fonction démarrage différé est en cours. Dans ce cas, l'affichage de texte en clair indique «Heure» «annuler démarr. différé».

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler

▶ Effleurez la touche 🔔.
- Le symbole 🔔 clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
- Dans l'affichage de droite, clignote 0'00.

▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.

Le réglage se fait
- par paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, p.ex. 9'50 = 9 min 50 s
- par paliers d'une minute au-delà de 10 minutes, p.ex. 1h12 = 1 h 12 min

La durée maximale est de 9 heures 59 min.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez immédiatement la minuterie.
- Le symbole 🔔 est allumé.
- La durée résiduelle est indiquée (si aucune durée de fonctionnement n'est réglée).

Au terme de la durée réglée,
- une série de 5 signaux acoustiques brefs retentit pendant une minute
- le symbole 🔔 clignote
- l'affichage de texte en clair indique «Minuterie» «Temps écoulé».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Contrôler et modifier

- Effleurez la touche 🔔.
  - Le symbole [🔔] clignote.
  - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
  - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- Effleurez la touche 🔔.
  - Le symbole [🔔] clignote.
  - L'affichage de texte en clair indique «Minuterie».
  - La durée résiduelle qui s'écoule clignote.
- En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée sur [0'00].
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Durée de fonctionnement

La durée de fonctionnement est la durée pendant laquelle un mode de chauffage est enclenché. Lorsque la durée de fonctionnement est écoulée, le mode de chauffage s'arrête automatiquement.

Régler

- ▶ Préchauffez l'espace de cuisson le cas échéant.
- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson.
- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
  - Le symbole |→| clignote.
  - Le symbole °C et le mode de chauffage sélectionné sont allumés.
  - L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement».
  - Dans l'affichage de droite, 0h 10 clignote (une durée de 10 minutes est prédéfinie).
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez l'appareil.
  - Le symbole du mode de chauffage sélectionné est allumé.
  - Les symboles °C et |→| sont allumés.
  - L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.
  - L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de chauffage et 180°.
Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
L'appareil se déclenche à 10 h 15.

Contrôler et modifier

- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez la touche ◯.

Durée de fonctionnement écoulée

- – Au terme de la durée de fonctionnement réglée, l'appareil déclenche automatiquement le mode de chauffage sélectionné.
- – Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
- – Le symbole |→| clignote.
- – L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement» «Temps écoulé».
- – L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.

- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Démarrage différé

Cette fonction vous aide lorsqu'un plat doit être prêt à une heure précise et que vous ne pouvez enclencher et déclencher vous-même l'appareil au bon moment. Pour cela, réglez la durée de fonctionnement et l'heure d'arrêt. L'appareil s'enclenche et se déclenche alors de façon différée.
Si vous utilisez la sonde de température, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans les conseils de réglage. L'appareil s'enclenche de façon différée et se déclenche lorsque la température de la sonde réglée est atteinte. Veuillez noter qu'en fonction de la durée estimée, cela peut avoir lieu un peu avant ou après l'heure d'arrêt réglée.

Les aliments s'altérant facilement ne doivent pas rester trop longtemps à température ambiante.

Régler

- ▶ Placez le plat dans l'espace de cuisson, sélectionnez le mode de chauffage et la température de l'espace de cuisson souhaités.
- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
  - Le symbole |→| clignote.
  - Le symbole °C et le mode de chauffage sélectionné sont allumés.
  - L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement».
  - Dans l'affichage de droite, 0h 10 clignote (une durée de 10 minutes est prédéfinie).
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche ⁞→|.
  - Le symbole →| clignote.
  - L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
  - Dans l'affichage de droite, l'heure actuelle et la durée de fonctionnement réglée en plus clignotent.

► En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure d'arrêt souhaitée et différez ainsi le démarrage.

L'heure d'arrêt souhaitée peut être différée au maximum de 23 heures 59 min.

► En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- Les symboles |→| et →| sont allumés.
- L'affichage de texte en clair indique «Démarrage différé».
- L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Exemple: Vous sélectionnez le mode de chauffage et 180°.
Vous réglez à 9 heures une durée de fonctionnement de 1 heure et 15 minutes.
Vous réglez l'heure d'arrêt à 12 h 30.
L'appareil s'enclenche à 11 h 15 et se déclenche à 12 h 30.

Contrôler et modifier

Pendant le démarrage différé, vous pouvez contrôler tous les réglages. Seule l'heure d'arrêt peut être modifiée.

► Effleurez 2 fois la touche |→|.
- Le symbole →| clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
- Dans l'affichage de droite, l'heure d'arrêt clignote.

► En tournant le bouton de réglage OK, vous pouvez modifier l'heure d'arrêt.

► En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Déclencher de façon anticipée

► Effleurez la touche ◯.

Heure d'arrêt atteinte

- Au terme de la durée réglée, l'appareil se déclenche automatiquement.
- Pendant une minute, un long signal acoustique retentit par intervalles.
- Le symbole [I→I] clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement» «Temps écoulé».
- L'affichage de la température indique la température actuelle de l'espace de cuisson.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Fonctionnement combiné

▶ Sélectionnez le mode de chauffage et la température de l'espace de cuisson souhaités.

▶ Effleurez la touche ⁞→|.
- Le symbole [I→I] clignote.
- Le symbole [°C] et le mode de chauffage sélectionné sont allumés.
- L'affichage de texte en clair indique «Durée de fonctionnement».
- Dans l'affichage de droite, [0h 10] clignote (une durée de 10 minutes est prédéfinie).

▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez la durée souhaitée.

▶ Effleurez la touche ≋.
- Le symbole [W ≋] clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Micro-ondes» «Puissance en watts».
- Dans l'affichage de gauche, [250] clignote (puissance de micro-ondes proposée 250 watts).

▶ Modifiez le cas échéant la puissance des micro-ondes en tournant le bouton de réglage OK.

▶ Effleurez une nouvelle fois la touche ≋.
- Le symbole [I→I ≋] clignote.
- L'affichage de texte en clair indique «Micro-ondes» «Durée de fonctionnement».
- Dans l'affichage de droite, la durée de fonctionnement des micro-ondes clignote.

► Modifiez le cas échéant la durée de fonctionnement des micro-ondes en tournant le bouton de réglage OK.

La durée de fonctionnement des micro-ondes peut être réglée sur une valeur plus courte ou plus longue que la durée de fonctionnement du mode de chauffage sélectionné.
Si vous souhaitez un démarrage différé, réglez celui-ci maintenant.

► En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
– Si vous ne réglez pas de démarrage différé, l'appareil démarre immédiatement. Avec un démarrage différé, l'appareil démarre automatiquement au moment réglé.

– Au terme de la durée de fonctionnement la plus courte, le mode de chauffage ou les micro-ondes se déclenchent.
– Les affichages correspondants s'éteignent.
– Le fonctionnement continue jusqu'à ce que l'autre durée de fonctionnement soit terminée.

Déclencher de façon anticipée les micro-ondes

► Effleurez 2 fois la touche ≋.
– Le symbole ⏭≋ et la durée résiduelle clignotent dans l'affichage de droite.
– Le symbole W≋ et la puissance des micro-ondes réglée sont allumés.

► Réinitialisez la durée à 0'00 en tournant le bouton de réglage OK.
– Le mode de chauffage sélectionné continue à fonctionner.

Déclencher

► Effleurez la touche ◯.

Conseils de réglage

Gâteaux Cake

Les indications pour renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min		min
Cake 25 cm		165–175		1	50–55		
Génoise ø 24 cm		180–190			30–40		
Biscuit roulé		230–240		3	5		
		220–230		1 + 4			
Tourte aux carottes		170–180		1	55–60		
Kouglof dans un moule en métal		170–180			50–55		
Kouglof dans un moule en verre		225–250			16–20	150	16–20
Pâte sablée avec fruits		200	oui		45–55		
		180–200		1 + 4			
Tourte de Linz ø 24–26 cm		170–180		1	55–60		
Pain d'épice		170–180			50–60		
Tourte au séré ø 24–26 cm		160–170			70–80		
Strudel aux pommes		190–200			40–45		
		180–190		1 + 4			

Petits gâteaux

Les indications pour [fan] renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min		min
Feuilletés pour apéro		170–180	oui	2	15–20		
		160–170		1 + 4	15–25		
Croissants au jambon		200–210		2	20–30		
sur la plaque en verre		190–200			15–18	150	12–15
		170–180		1 + 4	20–30		
Pâtisserie pâte levée		180–200		3	15–25		
		160–180		1 + 4			
Eclairs		180–200		1	20–30		
		175–185	non	1 + 4	30–35		
Macarons		160–170	oui	1	20–25		
		155–165		1 + 4	15–20		
Milanais Spitzbube		165–170		3			
		160–170		1 + 4			
Anis Petits gâteaux à l'anis		140–150		3	20–30		
				1 + 4			
Meringues		90–100	non	2	90–120		
				1 + 4			

Tarte Pizza

Les indications pour renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

Avec les fruits congelés ou les fruits frais – très juteux – ne répartir le glaçage sur la tarte qu'au bout de 15 à 20 minutes environ.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	W	min
Tarte aux fruits		170–190	oui	3	45–55		
		180–190		1 + 4			
		200–210		3			
Pizza (fraîche)		190–220			17–25		
		240–250		1	20–25	200	20
		220–230		1 + 4	25–35		
Tarte aux légumes		180–210		3			
		180–190		1 + 4	45–55		
		200–210		3			
Gâteau au fromage		180–210			25–35		
		165–180		1 + 4	35–45		
		180–200		1			
Tartes rondes dans une plaque en verre		220–230			15–20	150	15–20
Tarte dans la plaque de verre originale		210–230			20–25	200	15–20
Quiche		180–210		3	25–35		

Pain Tresse

Les indications pour renvoient à la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	W	min
Pain		220–230	5 min	2	45–50		
		230–240	oui	1	20–25	150	15–20
		200–220	5 min	1 + 4	45–50		
Tresse		200–210		2	35–45		
		220–230		1	20–25	150	15–20
		180–200		1 + 4	35–45		
Gâteau-rose Couronne en pâte levée Tresse russe		190–200	oui	2	35–40		
		200–210		1	20–25	150	15
		170–190	5 min	1 + 4	35–40		

Soufflés Gratins

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	W	min
Soufflés sucrés/salés		200–210	oui	1	40–45		
		220–230			20–25	300	20
Gratin de pommes de terre			non		23–25	350	24
avec pommes de terre crues		190–200	oui		50–55		
Soufflés au fromage		150–170			45–60		
Soufflés au chocolat		160–190			40–60		

Viande

		°C	Pré-chauff.	Niveau	Durée min	°C	W	min
Roastbeef épaisseur 5 cm		240–250	non	3	40–50	55–60		
Epaule de bœuf épaisseur 7 cm		180–190	oui	2	70–100	75–80		
		200–210		1	60–70		200	50
2 entrecôtes épaisseur 2 cm		260–270	5 min	5	7–10			
Collier de veau 1 kg		240–250	non	Broche tournante / panier porte rôti	90–100	83–85		
		260–270			60–70		200	50
Epaule de veau ép. 5,5 cm		200–210	oui	2	80–100	75–80		
		210–220		1	60–70		200	60
Epaule de porc épaisseur 6 cm rôtie		180–190		2	70–100	80–85		
braisée		210–220			100–120			
			non		70–90		200	60
Collier de porc 1,2 kg		240–250		Broche tournante / panier porte rôti	90–100			
Gigot ép. 9 cm		210–220	oui	2	100–120	68–70		
Rôti de viande hachée ép. 5 cm		190–210			70–90	75–80		
Fromage d'Italie		180–200		3	45–60			
Filet en croûte		200–210		1	30–40			
4 côtelettes		250–270	5 min	5	12–16			
4 saucisses		250–260		4				

Volaille Poisson

		°C	Pré-chauff.	Niveau	Durée min	°C	W	min
Poulet 1–1,2 kg 1 pièce		250–260	non	Broche tournante / panier porte rôti	50–70	85–90		
		260–270			35–40		200	30
2 pièces		250–260			60–70			
Poulet 4 moitiés		220–230	5 min	2	50–60			
Coquelets 2–3 pièces		270–280	non	Broche tournante / panier porte rôti	45–50	80–85		
					40–45		200	35
2 truites		230–260	5 min	4	8–12			
Filet de poisson env. 200 g		140–150	non	1	6–8		550	7
Filet de poisson env. 400 g					9–12			10
Filet de poisson env. 600 g					10–15			12
Darnes de poisson 300 g					8–10			9
Darnes de poisson 600 g					10–15			12
Poisson entier 300 g					10–12			11
Poisson entier 600 g					12–15			13

Gratiner

		°C	Pré-chauff.	Niveau	Durée min		min
Toast		260–270	6 min	4 ou 5	4–5		
Toast Hawaï 4 pièces			5 min	4			
8 pièces			6 min	4			
Légumes				3 ou 4	5–10		
Poisson				3			

Cuire à basse température

		°C	Pré-chauff.	Niveau	Durée heures	°C		min
Filet de bœuf ép. 5 cm		80–90	oui	1	2–3	55–60		
Roastbeef ép. 5 cm					2½–3½			
Carré de porc épaisseur 5 cm		100–110		1	3–4	70–80		

Cuire dans une cocotte en terre

		°C	Pré-chauff.	Niveau	Durée min	°C		min
Poulet 1 kg		220–250	non	1	60–70	85		
Rôti 1 kg					90–100	80		
Rôti de viande hachée env. 800 g					40–50			

Décongeler, réchauffer et cuire avec les micro-ondes

A la moitié du temps, retourner les aliments, les mélanger, les tourner ou remuer.

	▭	°C	Préchauffage	Niveau	Durée min	W	min
Réchauffage d'une assiette sur la plaque de verre originale			non	1		600–700	3–5
Réchauffage d'aliments compacts						350–500	4–6
Réchauffage de liquides 2 dl						700	1–3
5 dl							5–8
Réchauffage de lait 2 dl						600	1–2
5 dl							3–5
Cuisson de légumes (300–700 g)						500–700	6–20
Décongélation						100–200	10–30
+ durée d'attente					10–20		
Décongélation de pains et pâtisseries	▭	80–100			3–10	100–200	
Décongélation de 250 g de beurre						100	3–5
+ durée d'attente					5–10		
Poursuite de la cuisson, cuisson supplémentaire de soupes, riz, etc.						250–400	10–30

Dessiccation et séchage

La dessiccation et le séchage doivent être surveillés en raison du risque d'incendie en cas de dessiccation excessive!

- N'utiliser que des fruits sains et mûrs ainsi que des champignons frais et des herbes fraîches.
- Disposer les fruits nettoyés et coupés en morceaux, les champignons ou les herbes sur la grille recouverte de papier sulfurisé ou sur les plaques à gâteaux originales et enfourner au niveau approprié.
- Pour la dessiccation et le séchage, une grille et deux plaques à gâteaux originales au maximum peuvent être utilisées simultanément.
- Tourner l'aliment séché à intervalles réguliers afin de garantir une dessiccation plus homogène.

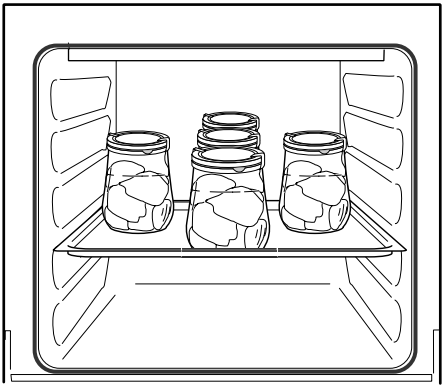
Coincer une cuillère en bois entre le bas du panneau de commande et le bord de la porte de l'appareil afin de conserver une fente d'environ 2 cm.

		°C	Préchauffage	Niveau	Durée heures	W	min
Pommes avec ou sans peau coupées en morceaux ou en rondelles		70	non	1 1 + 4 1 + 3 + 5	12–13		
Champignons coupés en lamelles épaisses d'environ 2 mm		50–60			4–5		
Herbes					1–1½		
Persil				2		700	4
Ciboulette							6
Thym							4
Origan							3½

Stérilisation

Par stérilisation, on entend la mise en bocaux d'aliments dans un but de conservation.

- N'utilisez que des bocaux nullement endommagés.
- Remplissez et fermez les bocaux conformément aux instructions du fabricant.
- Placez au maximum cinq bocaux – dotés d'une contenance si possible identique, mais de 1 litre au maximum – tel que représenté sur le schéma – sur la plaque à gâteaux originale et introduisez celle-ci au niveau **2** dans l'espace de cuisson froid. Les bocaux ne doivent pas se toucher.



- Démarrez le mode de cuisson ▭ ou ⍟ 150 °C et chauffez jusqu'à ce que le liquide perle dans les bocaux, c'est-à-dire que des bulles remontent à faibles intervalles (avec ▭ au bout de 60 à 90 minutes env., avec ⍟ au bout de 35 à 40 minutes env.).
- Baissez ensuite la température de l'espace de cuisson à 30 °C et stérilisez les bocaux pendant 40 minutes.
- En effleurant la touche ◯, déclenchez le mode de chauffage puis laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée.
- Laissez totalement refroidir les bocaux dans l'espace de cuisson puis contrôlez leur étanchéité.

Travailler avec des recettes

Votre appareil permet l'exécution automatique de recettes pour une préparation aisée et sûre. Les recettes enregistrées peuvent être appelées et démarrées à l'aide du bouton de réglage OK. Une recette peut se composer de une à quatre étapes, dotées de divers modes de chauffage, micro-ondes et durées de fonctionnement. Les différentes étapes s'enchaînent automatiquement suite au démarrage.

Deux catégories peuvent être sélectionnées

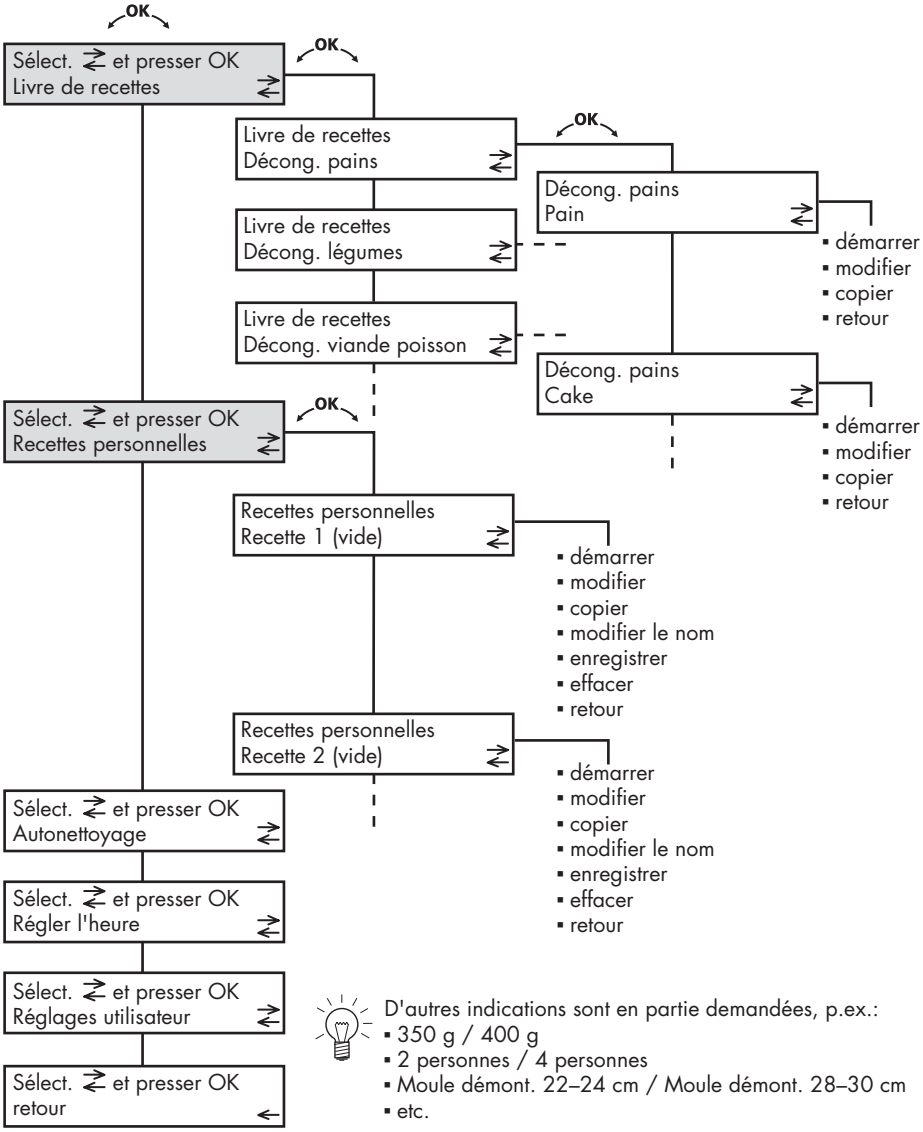
- Livre de recettes
  Sont enregistrées ici de façon fixe les recettes décrites plus en détail dans le livre de recettes séparé. Ces recettes ne peuvent être modifiées de façon durable.

- Recettes personnelles
  Vous pouvez entrer et enregistrer les recettes de votre choix (sur la base des propositions du livre de recettes séparé ou de vos propres idées). Ces recettes pourront être consultées aisément ultérieurement. Toutes les recettes – à l'exception du rôtissage doux – peuvent être copiées, modifiées librement et enregistrées.

Au besoin, toutes les recettes enregistrées peuvent être modifiées après sélection.

En fonction de la recette, la sonde de température doit être branchée sans quoi l'appareil ne pourra démarrer.
– L'affichage de texte en clair indique «Sonde de température» «brancher».

Le graphique suivant donne une vue d'ensemble



Appeler et démarrer le livre de recettes

La préparation, la sélection et le démarrage d'une recette sont expliqués à l'aide d'un exemple.

- Vous voulez préparer le gratin de légumes pour 4 personnes du livre de recettes séparé.

▶ Préparez le gratin de légumes conformément au livre de recettes et placez-le dans l'espace de cuisson.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, activez l'affichage de texte en clair.
  – L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Livre de recettes».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «Livre de recettes» «Décong. pains».

▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Livre de recettes» «Soufflés Gratins».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «Soufflés Gratins» «Gratin d'aubergines».

▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Soufflés Gratins» «Gratin de légumes».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «Gratin de légumes» «2 personnes».

▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Gratin de légumes» «4 personnes».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «Gratin de légumes» «démarrer».

▶ En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'appareil démarre avec les réglages correspondants.
  – Entre les différentes étapes, un bref signal acoustique retentit.

Contrôler et modifier temporairement

Les réglages de toutes les étapes des recettes enregistrées peuvent être contrôlés et modifiés avant le démarrage. Les recettes peuvent ainsi être adaptées aux exigences et aux expériences personnelles. Après le démarrage, seule l'étape actuelle peut être modifiée.
Les recettes préenregistrées ne s'en trouvent pas modifiées – à la prochaine consultation, elles apparaissent dans leur forme d'origine.

- ▶ Avant de démarrer la recette, tournez le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «modifier».
- ▶ Procédez aux modifications souhaitées pour les différentes étapes – telles que la température de l'espace de cuisson, le mode de chauffage, les micro-ondes, etc. – et confirmez en pressant le bouton de réglage ↙OK↘.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, démarrez la recette.

Démarrage différé

Si vous le souhaitez, réglez le démarrage différé avant le départ ou juste après.

- ▶ Effleurez 2 fois la touche ⁞→|.
  - L'affichage de texte en clair indique «Heure d'arrêt».
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez l'heure d'arrêt souhaitée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.
  - La recette est interrompue.
  - L'appareil s'enclenche automatiquement au moment adapté afin que le gratin de légumes soit prêt à l'heure d'arrêt.

Consignes

En fonction des recettes, la recette est interrompue entre deux étapes. L'affichage de texte en clair indique une consigne – p.ex. «arroser», «retourner», «ajouter le glaçage», etc.

▶ Ouvrez la porte de l'appareil.

▶ Exécutez la consigne correspondante.

▶ Fermez la porte de l'appareil.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
– Le déroulement se poursuit.

Interrompre

Si, lors du fonctionnement, vous effleurez la touche ◯, la recette sera seulement interrompue.
– L'affichage de texte en clair indique «Gratin de légumes» «continuer».

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous reprendrez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

▶ Effleurez 2 fois la touche ◯.

Fin

A la fin de la recette, un long signal acoustique retentit par intervalles pendant une minute.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Créer vos recettes personnelles

Vous pouvez enregistrer jusqu'à 30 recettes de votre choix.

- Les données de recettes et les réglages peuvent être notés sur les pages prévues dans le livre de recettes séparé.

Si vous souhaitez utiliser la sonde de température dans votre recette, veuillez tenir compte de la remarque suivante:

▶ Une durée estimée doit être entrée.
  – L'étape de programme dure jusqu'à ce que la température de la sonde réglée soit atteinte.

Entrer les réglages de la recette

Si vous souhaitez utiliser la sonde de température dans une recette, celle-ci doit être introduite maintenant.

▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, activez l'affichage de texte en clair.
  – L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Livre de recettes».

▶ Tournez le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Recettes personnelles».

▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.

▶ Tournez le bouton de réglage ↙OK↘ jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique la première recette vide.
  – Exemple: l'affichage de texte en clair indique «Recettes personnelles» «Recette 1 (vide)».

▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «modifier».

▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «Etape 1».

- ▶ Réglez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson, les micro-ondes, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 1.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK et sélectionnez l'étape 2.
- ▶ Réglez le mode de chauffage, la température de l'espace de cuisson, les micro-ondes, la température de la sonde et la durée de fonctionnement de l'étape 2.
- ▶ De la même manière, réglez les étapes 3 et 4.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- ▶ En pressant une nouvelle fois le bouton de réglage OK, confirmez.
  – L'affichage de texte en clair indique «enregistrer».
- ■ Vous pouvez à présent enregistrer la recette et lui donner un nom ou démarrer directement sans l'enregistrer.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique le processus souhaité.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

Entrer un nom

Il n'est pas absolument nécessaire de donner un nom à chaque nouvelle recette. Une nouvelle recette enregistrée reçoit automatiquement le nom «Recette» et un chiffre consécutif p.ex. «Recette 1». Notez le nom se rapportant aux données de la recette et aux réglages.

La procédure est expliquée à l'aide de l'exemple «Cake au citron».

- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Recette 1 (vide)» «modifier le nom».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – La première lettre «R» clignote.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que la lettre «C» s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – La deuxième lettre «e» clignote.
- ▶ De la même manière, entrez la suite de lettres de l'exemple «Cake au citron».
- ▶ Pressez à plusieurs reprises le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Cake au citron» «démarrer».
  - – Le nouveau nom de recette est enregistré.

Enregistrer une recette

- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Cake au citron» «enregistrer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – La recette «Cake au citron» est enregistrée.

Copier une recette

Chaque recette enregistrée – issue du livre de recettes séparée ou de vos recettes personnelles – peut être copiée, modifiée et enregistrée sous un nouveau nom. Fait exception le rôtissage doux.

- ▶ Sélectionnez la recette à copier en tournant et en pressant le bouton de réglage OK.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «copier».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'emplacement de mémoire vide souhaité s'affiche.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – La recette est enregistrée.

Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé.

Effacer une recette

Toute recette se trouvant dans la zone «Recettes personnelles» peut être effacée.

- ▶ Sélectionnez la recette à effacer en pressant et en tournant le bouton de réglage OK.
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «effacer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  – La recette est effacée.
  – Le nom standard p.ex. «Recette 1 (vide)» est indiqué à nouveau dans l'affichage de texte en clair.

Rôtissage doux

Remarques générales

Le rôtissage doux est une procédure de cuisson brevetée lors de laquelle des morceaux de viande, saisis ou non, sont cuits le plus doucement possible à basse température avec le programme de rôtissage doux. Vous définissez quand (à quelle heure) et comment (saignante ou à point) vous souhaitez servir la viande. Quels que soient le poids et l'épaisseur, le programme rôtissage doux amènera la viande automatiquement à la température de la sonde souhaitée, dans une qualité parfaite, selon la durée souhaitée et à la seconde près. La durée peut être réglée entre 2½ et 4½ heures (rôtissage doux de viande déjà saisie) ou 3½ à 4½ heures (rôtissage doux au gril). Avec une durée de cuisson prolongée, la viande est plus juteuse et plus tendre.

Le réglage de la température de l'espace de cuisson se fait en corrélation avec la température de la viande qui est détectée en permanence par la sonde de température. La température de l'espace de cuisson est alors réglée pour un déroulement optimal de sorte que la viande soit cuite au moment réglé. Avec le rôtissage doux, la température mesurée par la sonde dans la viande joue un rôle important. Pour cette raison, il convient de positionner avec soin la sonde de température.

Le rôtissage doux de viande déjà saisie convient particulièrement pour les morceaux de viande maigre de qualité. Le poids devrait se situer entre 500 et 2000 g et pour un résultat optimal, la viande ne doit pas faire moins de 4 cm d'épaisseur. Pour le rôtissage doux au gril, il est également possible d'utiliser des morceaux entrelardés entre 1000 et 2000 g.

- Assaisonnez ou marinez la viande selon vos souhaits.
- Ne salez la viande que juste après l'avoir saisie ou pendant sa préparation ultérieure.
- Retirez les marinades aux herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande ou avant le rôtissage au gril car ces ingrédients ont tendance à brûler et à donner un goût amer.

Préparatifs pour le rôtissage doux d'une viande déjà saisie

- Dans une poêle, réchauffez un peu de graisse.
- Saisissez rapidement la viande à feu vif (la durée de saisie ne devrait pas dépasser 5 minutes).
- Placez ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.
- Enfoncez la sonde de température à l'endroit le plus épais de la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.
- Introduisez la grille au niveau **1** et placez sur celle-ci le plat contenant la viande saisie.
- Enfichez la sonde de température dans la prise femelle.

Préparatifs pour le rôtissage doux au gril

- Marinez ou assaisonnez la viande. Ficelez les morceaux de viande peu compacts tels qu'un gigot d'agneau sans os de sorte qu'ils soient le plus ronds possibles afin d'obtenir un brunissage homogène sous le gril.
- Positionnez la viande sur la broche tournante ou dans le panier porte rôti conformément aux instructions du chapitre «Broche tournante et panier porte rôti» et mettez-la en place dans l'espace de cuisson.
- Fixez la sonde de température conformément aux instructions du chapitre «Broche tournante et panier porte rôti» sur le cadre de support et branchez la fiche dans la prise femelle.

Sélectionner et démarrer le rôtissage doux

La sélection et le démarrage sont expliqués à l'aide de l'exemple «Collier de porc» «Rôtissage doux au gril».

- En pressant le bouton de réglage OK, activez l'affichage de texte en clair.
  - L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Livre de recettes».
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - L'affichage de texte en clair indique «Livre de recettes» «Décong. pains».
- Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Livre de recettes» «Rôtissage doux au gril».
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - L'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux au gril» «Poitrine de veau roulée».
- Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Rôtissage doux au gril» «Collier de porc».
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «brunissage moyen».
- Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que le degré de brunissage souhaité s'affiche.
- En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - Les symboles , et sont allumés.
  - L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «démarrer».
  - La température de la sonde préenregistrée s'affiche.
  - L'affichage de droite indique pour une durée de fonctionnement de 4 heures.

Si vous souhaitez modifier la température de la sonde préenregistrée:

- ▶ Effleurez la touche °C.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, modifiez la température de la sonde.

Si vous souhaitez modifier la durée préenregistrée:

- ▶ Effleurez la touche ⁞→|.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, modifiez la durée de fonctionnement.

Si vous souhaitez régler un démarrage différé:

- ▶ Effleurez 2 fois la touche ⁞→|.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure d'arrêt.

- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - – Le rôtissage doux démarre.
  - – Les symboles ▭ et ⩘ sont allumés.
  - – L'affichage de droite indique la durée de fonctionnement qui s'écoule.
  - – L'affichage de la température indique la température de la sonde.

Interrompre

- ▶ Si, pendant le fonctionnement, vous effleurez la touche ◯, le rôtissage doux sera seulement interrompu.
  - – L'affichage de texte en clair indique «Collier de porc» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous reprenez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche ◯.

Fin

A la fin du rôtissage doux, un long signal acoustique retentit par intervalles pendant une minute.

- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous déclenchez le signal acoustique.

Options

Tiroir chauffant

Ne conservez aucun matériau inflammable dans le tiroir!

Si votre appareil est équipé d'un tiroir chauffant, vous pouvez utiliser celui-ci pour préchauffer votre vaisselle ou pour garder au chaud des plats bien couverts pour un court moment.

- ▶ Effleurez la touche [≋].
  - – Le symbole [≋] est allumé.
  - – Le tiroir chauffant est enclenché.
- ▶ Effleurez une nouvelle fois la touche [≋].
  - – Le symbole [≋] s'éteint.
  - – Le tiroir chauffant est déclenché.

Le tiroir chauffant se déclenche automatiquement au bout de 12 heures.

Il ne peut pas être utilisé durant l'autonettoyage de l'espace de cuisson.

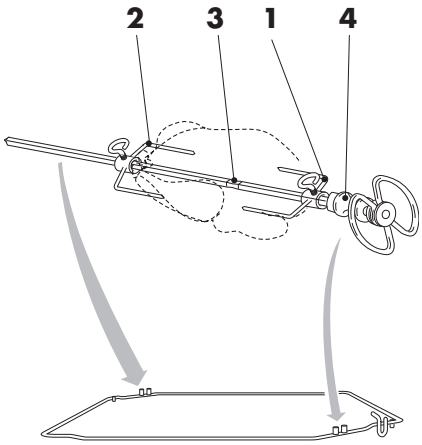
Un préchauffage suffisant de vaisselle prend environ 1 heure.

Broche tournante et panier porte rôti

Cet appareil est pourvu d'un entraînement pour une broche tournante ou un panier porte rôti. L'entraînement fonctionne avec le mode de chauffage . La sonde de température peut aussi bien être utilisée avec la broche tournante qu'avec le panier porte rôti.

Utilisation de la broche tournante

- Assaisonnez et ficelez la viande.
  Ficelez le poulet de sorte que les ailes et les cuisses soient collées.
- Avec les rôtis, placez l'agrafe **1** de sorte que la partie la plus épaisse du rôti se trouve au niveau du repère **3** – c'est là qu'est mesurée la température de la sonde.
  Avec les poulets, vissez la première agrafe **1** à 2 à 3 doigts environ de la poignée. Introduisez le poulet sur la broche tournante de sorte que l'extrémité du cou pointe vers la rainure de positionnement **4** et que les cuisses se trouvent à peu près au milieu du repère **3**.



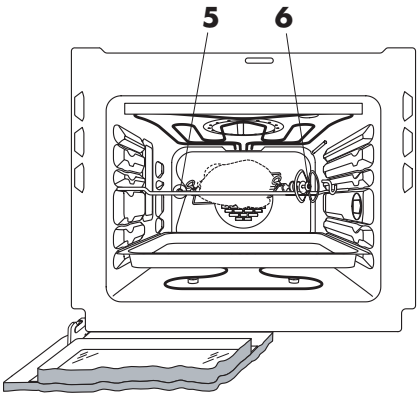
- Pressez l'aliment à griller avec la deuxième agrafe **2** et vissez celle-ci.
- Introduisez la plaque de verre originale au niveau 1.
- Posez la broche tournante en travers entre les guides du cadre de support de sorte que la rainure de positionnement **4** soit sur le cadre.

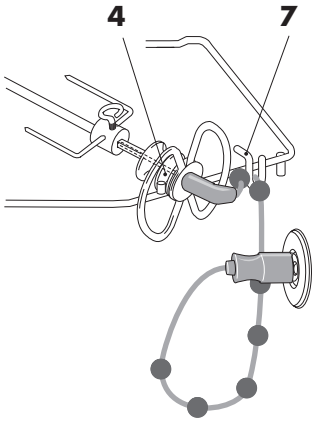
- Enfoncez le cadre de support avec la broche tournante au niveau 3 jusqu'à la paroi arrière de l'espace de cuisson.

- Soulevez légèrement la poignée de la broche tournante. Introduisez l'extrémité de la broche dans l'entraînement **5** et placez la rainure de positionnement **4** au niveau de la poignée entre les guides avant.

- Si vous utilisez la sonde de température, introduisez celle-ci dans l'orifice de broche tournante **6**. Accrochez le câble entre la première et la deuxième boule dans le crochet **7**. Branchez la fiche de la sonde de température dans la prise femelle.

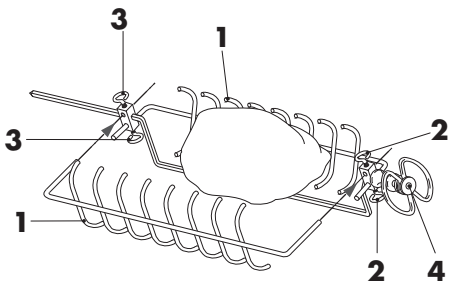
- Pour démonter la broche, procédez dans l'ordre inverse.

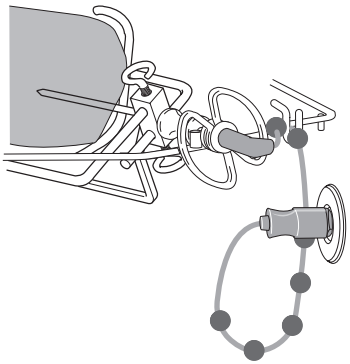




Utilisation du panier porte rôti

- Assaisonnez l'aliment à griller et placez-le entre les deux grilles **1**. Si vous utilisez la sonde de température, la partie la plus épaisse du morceau de viande doit être placée tout à l'avant près de la poignée pour une mesure correcte de la température.
- Resserrez légèrement et uniformément les deux grilles **1** à l'avant et fixez-les avec les vis **2**. Resserrez ensuite les grilles **1** à l'arrière et fixez-les avec les vis **3**. L'aliment à griller doit (pour cuire de façon homogène) être le plus centré possible.
- Introduisez la plaque de verre originale au niveau 1.
- Placez le panier porte rôti sur le cadre de support et positionnez-le dans l'espace de cuisson comme décrit pour la broche tournante.
- Enfoncez la sonde de température dans la viande par l'orifice **4**. Accrochez le câble sur le crochet comme décrit pour la broche tournante et branchez la fiche.





- Pour démonter le panier, procédez dans l'ordre inverse.

Nettoyage et entretien

En cas d'endommagement de la porte ou du joint de la porte, n'utilisez plus l'appareil avec les micro-ondes.

Nettoyage extérieur

- ▶ Ne frottez en aucun cas la surface avec des produits nettoyants abrasifs ou très corrosifs ni avec des éponges à récurer universelles ou de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- ▶ Eliminez les salissures ou les restes de produits nettoyants le plus rapidement possible. Nettoyez la surface uniquement avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, dans le sens de polissage) et essuyez-la avec un chiffon doux.

Tiroir pour ustensiles / tiroir chauffant

Pour un nettoyage plus facile, il est possible de retirer le tiroir.

- ▶ Tirez le tiroir jusqu'à la butée, soulevez-le légèrement et retirez-le par l'avant.

Nettoyage des accessoires

La sonde de température ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle.

- La grille, la broche tournante, le panier porte rôti, le cadre de support et la plaque de verre originale peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Les plaques à gâteaux peuvent être nettoyées au lave-vaisselle mais leur propriété anti-adhérente peut s'en trouver amoindrie.

Nettoyage de l'espace de cuisson

N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques. Des résidus de ces derniers peuvent engendrer des réactions chimiques lors de l'autonettoyage de l'appareil et entraîner une destruction de l'émail.

La sonde de température et les corps de chauffe situés dans l'espace de cuisson peuvent être légèrement endommagés. Ne les tordez pas lors de travaux de nettoyage.

Après avoir soulevé la chaleur de sole, replacez-la complètement sur le fond de l'espace de cuisson et pressez-la légèrement vers le bas près de la paroi arrière de l'espace de cuisson.

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs comme une éponge à récurer, de la paille de fer, etc. Vous risqueriez d'endommager la surface.
- Enlevez la saleté en frottant si possible dans l'espace de cuisson encore tiède. A cet effet, la chaleur de sole peut être relevée. Utilisez uniquement un chiffon doux humidifié d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

Autonettoyage

N'utilisez en aucun cas des sprays ou de la pâte pour four avant l'autonettoyage. Risque d'explosion et de dégagement de gaz toxiques!
Enlevez les gros résidus de graisse et d'huile dans l'espace de cuisson à l'aide d'un essuie-tout.
Ne laissez aucun accessoire, aucune vaisselle et autres objets dans l'espace de cuisson.
Lors de l'autonettoyage, la porte de l'appareil chauffe. Danger de brûlures, éloignez les enfants!

L'autonettoyage permet de brûler les saletés à haute température de l'espace de cuisson (500 °C). La température présélectionnée ne peut être modifiée.

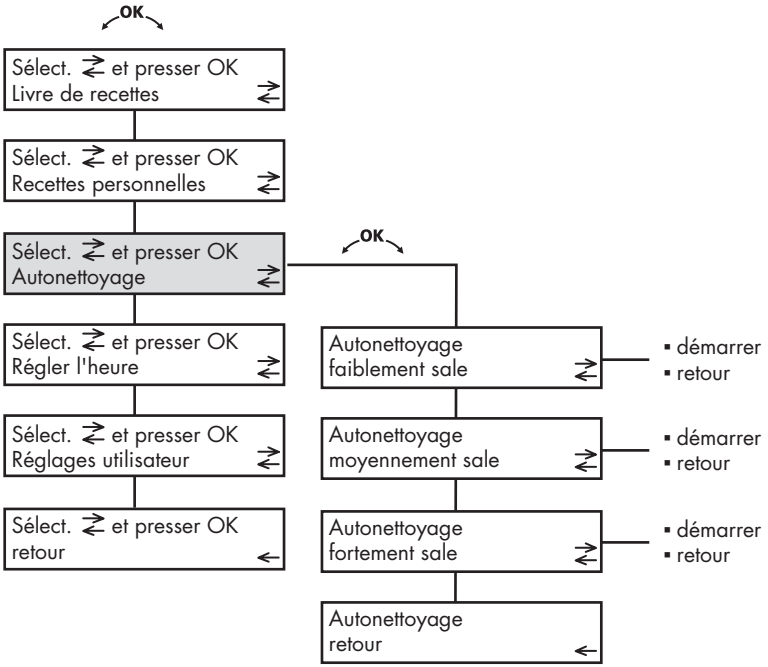
Trois réglages différents sont possibles

- faiblement sale durée 1 h ½
- moyennement sale durée 2 h
- fortement sale durée 2 h ½

La porte de l'appareil est automatiquement verrouillée et ne peut être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson est redescendue à moins de 300 °C.

Après un certain temps, les parois de l'espace de cuisson ainsi que les pièces brillantes dans l'espace de cuisson peuvent devenir mates ou se décolorer légèrement. Cela est normal et n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil ou la qualité des matériaux.

Le graphique suivant donne une vue d'ensemble pour le réglage de l'autonettoyage.



Enclencher

- ▶ Retirez tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ▶ Fermez totalement la porte de l'appareil.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, activez l'affichage de texte en clair.
  - L'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Livre de recettes».
- ▶ Tournez le bouton de réglage OK jusqu'à ce que l'affichage de texte en clair indique «Sélect. ⇄ et presser OK» «Autonettoyage».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «faiblement sale».
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, sélectionnez le degré d'encrassement.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «démarrer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous démarrez l'appareil.
  - La porte de l'appareil est verrouillée.
  - L'affichage de texte en clair indique «Attention brûlant».

Démarrage différé

Si l'autonettoyage doit être différé dans le temps (p.ex. pour du courant à prix réduit), vous devez régler en plus la fin (heure de démarrage souhaitée + durée) avant de démarrer l'appareil.

- ▶ Avant le démarrage, effleurez la touche ⁝→|.
- ▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure d'arrêt.
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.
  - Les symboles |→| et →| sont allumés.
  - L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «Démarrage différé».
  - L'appareil reste déclenché jusqu'au démarrage automatique.

Interrompre

- ▶ Effleurez la touche ◯.
  - – L'autonettoyage est interrompu.
  - – L'affichage de texte en clair indique «Autonettoyage» «continuer».
- ▶ En pressant le bouton de réglage OK, vous reprenez le fonctionnement.

Déclencher de façon anticipée

- ▶ Effleurez 2 fois la touche ◯.

La porte de l'appareil ne pourra être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson sera redescendue au-dessous de 300 °C.

Fin

La porte de l'appareil ne pourra être ouverte que lorsque la température de l'espace de cuisson sera redescendue au-dessous de 300 °C.

Tant que la température de l'espace de cuisson est supérieure à 80 °C, l'affichage de texte en clair indique «Chaleur résiduelle».

- ▶ Essuyez les résidus restés dans l'espace de cuisson après le refroidissement à l'aide d'un chiffon humide (sans produit de nettoyage).

Pour un meilleur nettoyage, la chaleur de sole peut être relevée.

Comment éliminer des dérangements soi-même

Que faire lorsque ...

... l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	▶ Changez le fusible. ▶ Enclenchez le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	▶ Contactez le service après-vente.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôlez l'alimentation électrique.

... l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
■ La lampe halogène est défectueuse.	▶ Appeler le service après-vente, car il s'agit d'une lampe halogène spéciale.

... lors du gril, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
■ Les aliments sont trop près des corps de chauffe. ■ La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des conseils de réglage. ▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.

… au démarrage, une forte fumée se dégage

Cause possible	Remède
■ Lors du rôtissage, de la graisse peut se déposer sur les corps de chauffe non enclenchés. Si un autre mode de chauffage est enclenché ultérieurement, le corps de chauffe s'active et la graisse brûle. Dès que la graisse est brûlée entièrement, le dégagement de fumée cesse.	▶ Nettoyer les corps de chauffe refroidis. N'utiliser en aucun cas d'outils de nettoyage pointus ou d'éponges abrasives. Ils pourraient endommager les corps de chauffe.

… différents bruits de ventilateur peuvent être entendus

Cause possible	Remède
■ La ventilation de l'espace de cuisson et le refroidissement de l'appareil sont réglés en fonction des besoins.	Cela est normal et permet de baisser la consommation d'énergie de l'appareil.

… l'affichage de texte en clair indique «Porte de l'appareil» «ouvrir et fermer»

Cause possible	Remède
■ A la suite d'une coupure de courant, les micro-ondes ont été sélectionnées sans que la porte de l'appareil ait été ouverte et fermée auparavant.	▶ Ouvrir et refermer entièrement la porte de l'appareil. Le fonctionnement correct du commutateur de porte est alors contrôlé.

… l'affichage de texte en clair indique «F.. voir mode d'emploi»

Cause possible	Remède
■ Diverses situations peuvent entraîner un message «F».	▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ○. ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si le message s'affiche à nouveau, noter le numéro d'erreur, puis interrompre l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service après-vente.

A la suite d'une coupure de courant

A la suite d'une coupure de courant, 12:00 clignote dans l'affichage de droite.

Régler l'heure

▶ Effleurez simultanément les touches 🔔 et ⁞→|.

▶ En tournant le bouton de réglage OK, réglez l'heure.

▶ En pressant le bouton de réglage OK, confirmez.

■ Les réglages utilisateur sont conservés.

■ Si une coupure de courant a lieu au cours de l'exécution d'une recette, celle-ci ne peut être poursuivie.

Trucs et astuces

La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit

- Vous ne pouvez réduire les temps de cuisson ou de rôtissage que de façon minime en augmentant la température de l'espace de cuisson (extérieur cuit, intérieur cru). Réduisez légèrement la température de l'espace de cuisson et augmentez la durée en conséquence.

Le gâteau s'effondre

- Comparez vos réglages et ceux des conseils de réglage.
- Baissez la température de l'espace de cuisson de 10 °C et sélectionnez éventuellement un temps de cuisson plus long.
- Enfournez la masse battue dès qu'elle est prête. Prenez en compte les temps de malaxage de la recette. Pour le biscuit par exemple, mélangez plus longtemps la masse de jaune d'œuf et de blanc d'œuf.
- Vérifiez la recette, un excès de levure par exemple peut causer des problèmes.

La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme

- Une légère différence de couleur est normale. Une température moins importante permet d'obtenir une couleur plus uniforme. Le cas échéant, baissez légèrement la température de l'espace de cuisson et prolongez la durée en conséquence.
- Lorsque vous utilisez l'air chaud, vérifiez si les niveaux utilisés correspondent aux conseils de réglage.
- Ne placez pas les moules ou les pâtisseries élevées directement devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.

Sur une plaque, une pâtisserie est plus claire que sur les autres

- La pâtisserie des plaques enfournées en même temps n'est pas forcément finie en même temps. Laissez éventuellement la plaque à la pâtisserie plus claire cuire plus longtemps.

Mesure de la température de l'espace de cuisson avec votre propre thermomètre

- La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'appareil vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

Accessoires

	N° d'article
Plaque à gâteaux originale	K0.4946
Grille	K2.3477
Plaque de verre originale	K2.2503
Sonde de température avec nopes	P59.062
Cadre de support pour broche tournante et panier porte rôti	K2.3463
Broche tournante complète	K2.0559
Agrafes	K2.2510
Rouleau d'appui	K2.3480
Broche tournante	K2.3468
Panier porte rôti complet	K2.3621
Rouleau d'appui	K2.3480
Vis à boucle	31.2352.07
Vis à tête goutte de suif	21.2646.75
Livre de recettes	J685.14

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Coupez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Assurez-vous que l'appareil est éliminé conformément aux législations locales et actuelles.
- Les commerçants spécialisés, les points de vente et les points d'élimination officiels de la Fondation pour la gestion et la récupération des déchets en Suisse (S.EN.S) reprennent l'appareil gratuitement.

Index

A

Accessoires 89
  Utilisation 31
Affichage de texte en clair 15
Air chaud 21
  Cuire 28
  Niveaux 29
  Remarques 27
Autonettoyage 80
Avant la première mise en service 5

B

Bouton de réglage 14, 15
Broche tournante 75
Brunissage non uniforme 87

C

Cake 51
Centre de service 95
Chaleur de sole 20
Chaleur tournante 23
Chaleur voûte et sole 20
Cocotte en terre 57
Commandes 95
Conseils de réglage 51
Consignes 65
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service 5
  Micro-ondes 10
  Si vous avez des enfants 6
  Utilisation 7
  Utilisation conforme à l'usage prévu 6
Contrat d'entretien 95
Coupure de courant 86
Cuire 20
Cuire à basse température 57
Cuire avec l'air chaud 28, 29
Cuire dans une cocote en terre 57

D
Déclencher l'appareil 27
Démarrage différé 47
Autonettoyage 82
Recettes 64
Rôtissage doux 73
Dérangements 84, 95
Description de l'appareil 11
Désinstallation 90
Dessiccation 59
Durée de fonctionnement
Micro-ondes 33
Mode de chauffage 45

E
Eclairage 19
Economiser de l'énergie 30
Eléments d'affichage 12
Eléments de commande 12
Elimination 90
Emballage 90
Enclenchement
Mode de chauffage 24
Enclencher
Micro-ondes 33
Enfants 6
Entrer les réglages de la recette 66
Entrer un nom 68
Entretien 78

F
Fin de la cuisson 26
Fonctionnement combiné 35, 49
Déclencher 36, 50

G
Gâteaux 51
Gratiner 57
Gratins 54
Gril 22
Gril grande surface 22
Gril petite surface 22
Gril-chaleur tournante 23

H
Heure
Affichage 18
Heure d'arrêt 47
Horloge 41

L
Langue 18

M
Message d'erreur 86
Micro-ondes 32
Enclencher 33
Fonctionnement combiné 35, 49
Minuterie 43
Mise en service 5, 14
Mode d'emploi résumé 96
Modes de chauffage 20
Modifier 26

N
Nettoyage 78
Nettoyage de l'espace de cuisson 79
Nettoyage extérieur 78
Niveaux 13
Air chaud 29

O
Options 74

P
Pain 54
Panier porte rôti 75
Petits gâteaux 52
Pizza 53
PizzaPlus 21
Plaques rondes 21, 28
Poisson 56
Préchauffage 30
Préchauffage rapide 25
Première mise en service 14

Q
Questions 95

R
Recette
Appeler 63
Consignes 65
Contrôler 64
Copier 69
Démarrage différé 64
Démarrer 63
Effacer 69
Enregistrer 68
Entrer un nom 68
Interrompre 65
Modifier temporairement 64
Recettes personnelles 66
Réglages utilisateur 16
Régler l'heure 41
Rôtir 20
Rôtissage doux 70
Sélectionner et démarrer 72

S
Séchage 59
Sécurité 90
Sécurité enfants 18
Sélectionner
Mode de chauffage 24
Service après-vente 95
Sonde de température 37
Positionner 38
Soufflés 54
Stérilisation 60
Symboles 2, 12

T
Tarte 53
Température de l'espace de cuisson 26
Température de la sonde 39
Tiroir chauffant 74, 78
Tiroir pour ustensiles 78
Touches 12
Travailler avec des recettes 61
Tresse 54
Trucs et astuces 87

U
Utilisation 14

V
Viande 55
Volaille 56

Notes

Service après-vente

Le chapitre «Que faire lorsque ...» vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil.
  - – La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. 041 767 67 67.
Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Mode d'emploi résumé

Régler l'heure

- ▶ Effleurez simultanément les touches 🔔 et ¦→|.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez l'heure.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, confirmez.

Sélectionner le mode de chauffage

- ▶ Effleurez la touche ▭ jusqu'à ce que le mode de chauffage souhaité s'affiche.
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la température de l'espace de cuisson.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, démarrez l'appareil.

Enclencher les micro-ondes

- ▶ Effleurez la touche ≋.
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la puissance des micro-ondes.
- ▶ Effleurez à nouveau la touche ≋.
- ▶ En tournant le bouton de réglage ↙OK↘, réglez la durée.
- ▶ En pressant le bouton de réglage ↙OK↘, démarrez l'appareil.

Déclencher l'appareil

- ▶ Effleurez la touche ◯.

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centre de service: Tél. 0800 850 850